SILVERCREST®

ELECTRIC OVEN WITH GRILL SGB 1380 B2

(GB) (CY)
ELECTRIC OVEN WITH GRILL
Operating instructions

(BG)
МИНИ ФУРНА
Ръководство за експлоатация

(DE) (AT) (CH)
GRILL- UND BACKAUTOMAT
Bedienungsanleitung

(HR)
ELEKTRIČNA PEĆNICA
Upute za upotrebu

(GR) (CY)
Φουρνάκι με γκριλ
Οδηγίες χρήσης

KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Last Information Update · Stanje informacija
Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών
Stand der Informationen: 01/2012 · Ident.-No.: SGB1380B2012012-2

IAN 73486/73487

7+

IAN 73486/73487

(HR) (BG) (GR)

(GB) (CY)
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

(HR)
Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.

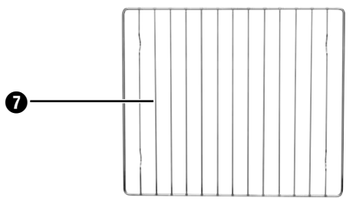
(BG)
Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

(GR) (CY)
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

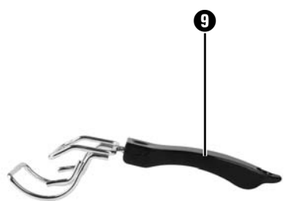
(DE) (AT) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/CY	Operating instructions	Page	1
HR	Upute za upotrebu	Stranica	15
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	27
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	39
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	51

1
2
3
4
5
6


7

8


9

CONTENT PAGE

Safety information 2
Intended use 3
Items supplied 3
Setup 3
Description 4
Preparation for use 4
Switching off and transportation 5
Switching off 5
Transporting 5
Operation 5
Grilling and baking 5
Grilling and baking with circulating air 6
Tips for preparation and recipes 7
Muffins 7
Hawaii toast 7
Baking deep-frozen pizza 7
Biscuits 7
Rolls 8
Meringue 8
Buttered croutons 8
Minced meat baguettes 9
Cauliflower (overbaked) 9
Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon 10
Changing the bulb 10
Cleaning 10
Technical data 11
Troubleshooting 11
Disposal 12
Warranty & Service 12
Importer 13

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

Electric Oven with Grill

Safety information

⚠ ***Important! Danger!***

- Do not leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with the device.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the device may be compromised and the warranty becomes void. Arrange for defects on the appliance to be repaired only by the dealer or authorised specialists.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that fluids cannot permeate into the housing of the appliance. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, DO NOT place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This would increase the risk of fire and of receiving an electric shock! Should liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- When the appliance is in use ensure that there are no easily inflammable materials close to it (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
  NEVER dry out textiles or other objects on or above the appliance.
  This would increase the risk of fire!
- NEVER touch the heating rods or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach in to the cooking area when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.

Attention! Hot surfaces.

Never touch the glass door or the housing during use, these become very hot.
To avoid burns, use a dishcloth or something similar to open the glass door!

- After use, allow the appliance to cool down completely before transporting it.
- NEVER grasp the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is the risk of receiving an electric shock.
- To disconnect, always pull out the plug itself out of the power socket, do not pull the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.
- Do not use extension cables.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, you must disconnect it from the power source. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

Clarification of the safety warnings
In the operating instructions there are the following categories of safety warning:

⚠ *Danger!*
A warning with the word DANGER refers to possible personal physical damage.

⚠ *Important!*
A warning with the word CAUTION refers to possible property or environmental damage.

ⓘ *These warnings contain specific indications for the economic use of the appliance.*

Intended use

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. It is intended exclusively for these purposes and may only be used for them. The user is also required to pay heed to all of the information in these operating instructions, especially the safety instructions. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. Kompernaß GmbH accepts no liability for damage caused by improper use of the appliance.

Items supplied

The package contains
- Electric Oven with Grill
- a roasting grill
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

Setup

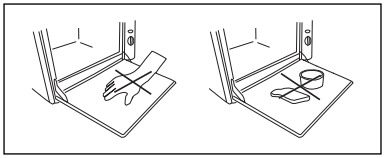
⇨ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

⚠ *Risk of fire!*
The distance between the appliance rear side and the wall should be at least 10 cm, with at least a clear 10 cm above the appliance and 5 cm to each side. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Should it be so used, there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, increasing both the risk of fire or of it being damaged.

⚠ *Risk of fire!*
Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the base of the appliance could become discoloured and damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

⚠ *Risk of electric shock!*
Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.

⚠ Do NOT support yourself on the glass door. Do NOT place objects on the glass door. This would cause damage to the hinges.



Description

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. The air circulation system provides for an equable and rapid distribution of heat in the appliance.

Operating Elements

❶ Control lamp (Power)
Glows during operation

❷ Temperature regulator
Stepless adjustment of the temperature from 100° C to 230° C

❸ Function switch for
OFF,
Upper heat,
Lower heat,
Upper and lower heat

❹ Rocker switch for air circulation

❺ Timer switch
Adjustment of the required baking/grilling time from 0 – 60 min.

❻ Glass door with handle

❼ Roasting grill

❽ Baking tray

❾ Handle for roasting grill/baking tray

Preparation for use

⇨ Take the electrical Oven with Grill and all accessories from the packaging.

⚠ *Risk of crush injuries!*

When opening and closing the door, do not place your fingers/hand between the door hinges. They could be crushed.

⇨ Before using the appliance for the first time, it and all of the accessories must be cleaned free of possible packaging residues. Clean the accessories with a handwarm and mild detergent solution and then dry them ab.

⇨ Wipe the appliance housing with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

⇨ When the appliance is completely dry inside and out, insert the plug into a suitable power socket (220 - 240 V ~/50 Hz).

⇨ Now switch the appliance on, without the accessories and without foodstuffs. Leave the appliance door completely open.

⇨ Select the setting 230° C with the temperature regulator ❷. Place the function switch ❸ to upper and lower heat.

⇨ Place the time switch ❺ at 15 minutes.

ⓘ *The appliance allows itself to be switched on with the time switch ❺. As soon as the time switch ❺ is set the control lamp ❶ glows.*

ⓘ *As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting them into operation. This is harmless and stops after a short time. Open a window and provide for sufficient ventilation.*

⇨ When the appliance has switched itself off automatically, place the function switch ❸ to OFF .

⇨ Remove the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled itself down.

⇨ Then clean the grill and baking area with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

Switching off and transportation

Switching off

⇨ Place the function switch ❸ and the time switch ❺ at OFF. Unplug the power plug from the socket.

Transporting

⇨ If you wish to transport the appliance, first allow it to cool down.
⇨ Remove the plug from the power socket.
⇨ Wrap the power cable around the retaining hooks on the rear of the appliance.

Operation

Grilling and baking

⇨ Remove the roasting grill ❼ and baking tray ❽ from the appliance. If required, cover these with baking paper resp. smear the baking tray ❽ with butter or oil.
⇨ Allow the appliance to heat up for ca. 10 minutes (dependant on the setting) to the required temperature:
- Select the required temperature with the temperature regulator ❷.
  For grilling, you must always select the highest temperature setting (230° C).
- Then, select with the function switch ❸ either upper heat (e.g. for toppings), lower heat (e.g. for cakes) or upper and lower heat (e.g. for Pizza). If you want to grill, always select the setting upper heat with the function switch ❸.
- With the time switch ❺ set the pre-heat time (ca. 10 minutes).
- Close the glass door ❻.

⇨ When the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the roasting grill ❼ resp. the baking tray ❽ and slide it in on one of the runners. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

⚠ ***Attention!***
Never place food, bowls or other containers directly on the bottom of the baking area! The appliance could be irreparably damaged! Always place food, bowls or other containers on the baking sheet ❽ or the grill grating ❼.

ⓘ *If you wish to prepare food on the roasting grill ❼ that drips excessively, then slide the baking tray ❽ into the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.*

ⓘ *The most uniform baking results are obtained when the baking tray ❽ resp. the roasting grill ❼ are placed on the central runner and the air circulation is switched on.*

⇨ Close the glass door ❻ before starting the grill or baking process.

ⓘ *If you are cooking especially fatty foodstuffs, an increased smoke development can occur. In this case, do not close the glass door ❻ completely, instead, allow it to be slightly open: If you carefully push the door to, it comes into this position shortly before closing.*

⇨ Adjust the time switch ❺ to the required grilling or baking time.

The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

⇨ If the cooking time for the foodstuff amounts to less than 25 minutes, first of all place the time switch ❺ at 60 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp ❶ indicates that your Oven with Grill is switched on. The switch of the time switch ❺ now rotates itself anti-clockwise towards OFF.

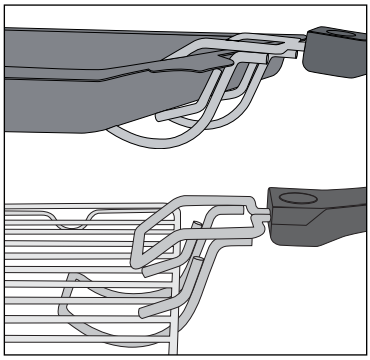
ⓘ *When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.*

⇨ The appliance switches itself off automatically on completion of the programmed time. If you wish to switch the appliance off prematurely, turn the time switch ❺ back to OFF. Place the function switch ❸ at the position OFF and remove the plug from the power socket.

You will hear a signal sound and the control lamp ❶ extinguishes.

ⓘ *After the appliance has switched itself off, the time switch ❺ can continue to run for a short period.*

⇨ To remove the roasting grill ❼ resp. baking tray ❽, ALWAYS use the provided handle ❾. To lift the roasting grill ❼ out, you must engage the small hook of the handle ❾ in the grill from above. To lift the baking tray ❽ out of the appliance, the large hooks of the handle ❾ must engage with the front edge of the baking tray ❽.



⇨ After grilling or baking, place the function switch ❸ in the position OFF. Remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it or switching it back on.

Grilling and baking with circulating air

As a general rule, if you are baking or grilling with air circulation vou can dispense with a pre-heating of the cooking space. The cooking and browning results are more even with the use of circulating air.

Take note of the instructions given in the recipes when using air circulation.

⇨ Press the rocker switch ❹ for air circulation until it engages in position "-".

The aerator in the grill and baking space starts to rotate.
The methods of operation are then the same as for grilling and baking without air circulation.

Tips for preparation and recipes

In this chapter we provide you with various examples for the preparation of foods. These examples are recommendations. The preparation periods can vary.

ⓘ *Take note of the preparation details given on the packaging of the foodstuff .*

Muffins

Ingredients for four people:

- 1 Cup of flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- 1 Egg
- 1 Tablespoon of melted butter
- 1 Cup of milk
- 3 Tablespoons of sugar
- Salt
- for variations, additionally nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:

⇨ Mix together in a bowl, slowly and one after the other, the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar.
⇨ Melt the butter in a pan and mix it into the pastry.
⇨ Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or chopped bananas.
⇨ Place the prepared pastry into typical muffin moulds and place them on the baking sheet ❽.
⇨ Bake the baking sheet at 200° C for about 15 minutes on the bottom rail with top heat and convection air.

Hawaii toast

Ingredients for 4 toasts:

- 4 Slices of toast
- 1 – 2 Tablespoons of remoulade
- 120 g cooked ham
- 1/2 Tin of pineapples
- 4 Slices of cheese for melting
- Curry

Preparation:

⇨ Toast the toast slices.
⇨ Spread the remoulade thinly over the toasts and lay the slices of cooked ham on them.
⇨ Lay one slice of pineapple on each of the garnished toasts. Spice with curry.
⇨ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
⇨ Lay the Hawaiian toasts on the grill ❼ and then bake them for about 8 minutes on the middle level of the grill and baking machine, at approx. 180°C with upper heat and air circulation.

Baking deep-frozen pizza

Preparation:

⇨ Place the roasting grill ❼ on the middle runner in the cooking area.
⇨ Lay the deep-frozen pizza without packaging onto the roasting grill ❼.
⇨ Bake the pizza with upper and lower heating and switched on air circulation for ca. 20 minutes.
⇨ Take heed of the details given on the packaging.

Biscuits

Ingredients:

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 Packet of vanilla sugar
- 1 Pinch of salt
- 1 Egg
- 1 Egg white
- 250 g Plain flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- Scraped peel of half a lemon

Preparation:

⇨ Beat the butter until foamy.
⇨ Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs.
⇨ Mix together the flour, baking powder and salt, then blend them into the mixture with a mixing spoon.
⇨ Allow the pastry to stand for ca. 10 minutes.
⇨ Bring the pastry into the desired shape, e.g. with the assistance of a mincer, biscuit shaper or a shaping bag with nozzle.
⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽, this being first covered with baking paper.
⇨ Bake the biscuits on the middle rail in a pre-heated oven at 180° C, with top and bottom heat, for about 10–15 minutes, until they are golden brown.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

Rolls

Ingredients:

- 300 g Flour (or wholemeal flour)
- good 2 Teaspoons of baking powder
- 200 g Linseeds
- 1 Egg
- 500 g Curds
- 1 Teaspoon of salt
- Subject to taste, caraway seeds, onions, cubed bacon ...

Preparation:

⇨ Knead everything together well and then shape it into small rolls.
⇨ Place the biscuits onto the baking tray ❽ this being first covered with baking paper.
⇨ Bake at about 180° C, with top heat and convection air, for approximately 30 minutes on the middle rail.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

Meringue

Ingredients:

- 1 Egg white
- Salt
- 45 g Sugar

Preparation:

⇨ Place the cooled egg white into a fat-free mixing bowl. It may not contain any egg yolk, otherwise the meringue will not be firm.
⇨ Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.
⇨ Add a pich of salt to taste.
⇨ Gradually add in a half of the sugar when the meringue starts to firm up.
⇨ Then beat it at the highest speed until stiff.
⇨ Add the remaining sugar. With this the meringue attains the required solidity.
⇨ Fill the meringue mixture into a squeezing bag with large star nozzles and, with a little space between them, shape rosettes, tongues and other designs on the backing tray, this being first covered with baking paper.
⇨ Pre-heat the Oven with Grill to ca. 100° C with air circulation.
⇨ Bake the meringues with air circulation at ca. 100° C for about 2 hours.

Buttered croutons

Ingredients:

- 2 slices of toast bread
- 1 tbsp. Butter

Preparation:

⇨ Cut the toast bread into small cubes.
⇨ Melt the butter over low heat in a saucepan and mix in the cubed toast bread.
⇨ Cover a baking sheet ❽ with baking paper and spread the toast bread cubes evenly on it.

⇨ Bake the toast bread cubes at 150°C (convection) on the middle rail until golden brown (approx. 15-20 minutes).

ⓘ *You can also use herb or garlic butter instead of regular butter. The baking time is then reduced by about 5 minutes.*

Minced meat baguettes

Ingredients:

- 2 Baguette rolls
- 250 g Minced meat (half and half)
- 2 Tomatoes
- 1 Onion (diced)
- 2 tbsp. Tomato paste
- 40 g grated Parmesan cheese
- 4 slices of cheese
- Salt and pepper

Preparation:

⇨ Slice the baguettes and hollow them out.
⇨ Combine the minced meat, tomato paste, onion, parmesan, some salt and some pepper.
⇨ Shape the minced meat to 4 equal-sized, flat as possible, meat patties and place them on the baguette halves.
⇨ Cut the tomato into slices and distribute them onto the baguettes.
⇨ Distribute the cheese slices onto the baguettes.
⇨ Place the baguettes on a baking sheet ❽ and then bake them on the bottom rail at about 225°C in a preheated oven with top and bottom heat for about 20 minutes.

ⓘ *You can also season the minced meat mixture with basil, chili and other spices.*

Cauliflower (overbaked)

Ingredients:

- 1/2 head cauliflower (about 250 g)
- 3 Lemon slices
- 1 tbsp. Butter
- 1 heaped tsp Flour
- 1 tbsp. lemon juice
- 1 tbsp slivered Almonds
- 2 tbsp Gratin cheese (grated)
- salt, pepper, nutmeg

Preparation:

⇨ Divide the cauliflower into florets and wash them.
⇨ Cook the cauliflower with the lemon slices in boiling salted water for 8-10 minutes, until the cauliflower is al dente. Retain about 150 ml of the cooking water before pouring the rest away.
⇨ Melt the butter in a saucepan and then brown the flour, with constant stirring, for about 1 minute.
Under constant stirring pour in the cauliflower water and let it cook for about 2 minutes. Should the roux be too hard, gradually add more water until a creamy consistency is achieved. Flavour with lemon juice, nutmeg, salt and pepper.
⇨ Place the cauliflower in a baking dish (about 14 cm in diameter) and pour the sauce evenly over it.
⇨ Sprinkle the cheese and almond slivers over it.
⇨ Place the baking dish on a baking tray ❽.
⇨ Bake the prepared dish at 200°C in a preheated oven, with top and bottom heat, for about 20 minutes on the bottom rail.

Puff pastry pouches (Bourekas) filled with salmon

Ingredients:

- 1 pack Puff pastry sheets (about 8 pieces)
- 1 Pack Smoked salmon, sliced (about 200 g)
- 1 Lemon
- 1 Onion
- 1 Pack Cottage cheese (200 g)
  fresh Dill
  Salt and pepper
  1 Egg yolk

Preparation:

⇨ Take the puff pastry sheets apart and, if necessary, allow them to thaw.
⇨ Combine the Cottage cheese with salt, pepper and the juice of one lemon.
⇨ Finely dice the onion.
⇨ Add half of the salmon and the onion to the cottage cheese mixture and mix it all coarsely with a hand blender.
⇨ Cut the remaining salmon into thin strips.
⇨ Add the salmon and the dill to the mass and mix everything together.
⇨ Place a tablespoon of the mixture on a puff pastry sheet and fold it over.
⇨ Coat the resulting pouch with egg yolk.
⇨ Place the bourekas on a baking sheet ❽. Leave sufficient space between the individual pouches, because the puff pastry will expand.
⇨ Bake the bourekas on the lower rail at about 200° C with convection for approx. 25-30 minutes. The puff pastry should gain a light brown colour.

ⓘ *The given pastry volume is sufficient for several baking trays ❽.*

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Changing the bulb

⚠ ***Danger!***

Always wait until until the appliance has cooled down before changing the bulb. Otherwise, there is a risk of being burnt!

ⓘ *Replace the bulb only with a bulb of the same type (see chapter "Technical data ").*

⇨ Open the glass door ❻.
⇨ Unscrew the glass cover of the light bulb located at the right rear of the interior.
⇨ Unscrew the defective bulb and replace it with the new bulb.
⇨ Screw the glass cover back on hand-tight.

Cleaning

⚠ ***Risk of electric shock!***

Before you clean the Oven with Grill, you must always remove the plug from the power socket. There is a risk of receiving an electric shock!

Risk of electric shock!

When cleaning it, under no circumstances may the appliance be submersed in water. There is a risk of receiving an electric shock!

⚠ *Important!*

Do not use household detergents or sharp/pointed objects to remove soiling. They could damge the special coatings on the inner walls of the Oven with Grill.

- ⇨ Should soiling occur, the Oven with Grill can be cleaned with a soft cloth lightly moistened with a mild soapy solution. For stubborn staining or baked-on soiling, place a cloth soaked with a mild detergent on the contamination. Wait until the contamination has softened and then remove it!
- ⇨ Clean the baking tray ❽ and the roasting grill ❼ in a detergent solution. Allow stubborn soiling to be softened. Rinse them off with clear water.

⚠ *Risk of electric shock!*

The Oven with Grill must be completely dry before using it again after cleaning. Therefore, after cleaning leave the appliance door open.

Technical data

Mains voltage:	220 - 240 V ~/50 Hz
Nominal power:	1380 W
Capacity:	15 Litres
Bulb:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Troubleshooting

Symptom	Possible cause and solution
The appliance does not heat up.	Ⓐ The time switch ❺ is showing OFF. Adjust the time switch ❺ to a time greater than 0 minutes (OFF) . Ⓑ A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one. Ⓒ The power socket is defective. Try another wall socket. Ⓓ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists. Ⓔ The function switch ❸ is at the position OFF.
It is not possible to switch the appliance off.	An electronic component is defective. Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists.

Symptom	Possible cause and solution
The aerator for the air circulation does not function.	Ⓐ The switch for air circulation ❹ is in the position "O". Move the rocker switch for air circulation to the position "-". Ⓑ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.
The door glass is broken or showing cracks.	Arrange for the appliance to be checked/repaired by specialists.

Should a defect not allow itself to be eliminated, please contact your dealer or the manufacturer.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 73486/73487

(IE) Service Ireland
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 73486/73487

(CY) Service Cyprus
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 73486/73487

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SADRŽAJ STRANA

Sigurnosne napomene 16

Uporaba u skladu sa namjenom 17

Obim isporuke 17

Postavljanje 17

Opis 18

Prvo puštanje u pogon 18

Isključivanje i transportiranje 19

Isključivanje 19

Transport 19

Rukovanje 19

Grilanjei pečenje 19

Grilanjei pečenje sa cirkulacijom toplog zraka 20

Savjeti za pripremanje i recepti 20

Muffins (mliječno pecivo) 20

Hawaii-tost 21

Pečenje zamrznute pizze 21

Brizgano pecivo 21

Žemičke 21

Puslice (Baiser) 22

Krutoni sa maslacem 22

Baguette sa mljevenim mesom 22

Cvjetača (prepečena) 23

Lisnato tijesto punjeno lososom 23

Zamjena svijetlećeg sredstva 24

Čišćenje 24

Tehnički podaci 24

Otklanjanje funkcijskih smetnji 25

Zbrinjavanje 25

Jamstvo & servis 26

Uvoznik 26

Upute za rukovanje prije prve upotrebe pažljivo pročitajte i sačuvajte ih za kasnije korištenje. Ukoliko uređaj dajete trećim osobama, priložite i ove upute.

Električna pećnica

Sigurnosne napomene

⚠ *Pažnja! Opasnost!*

- Uređaj nikada ne ostavite nenadziranog, dok je u pogonu.
- Ovaj uređaj nije namijenjen, da bude korišten od strane osoba (uključujući djecu) sa ograničenim fizičkim, senzoričnim i mentalnim osobinama i nedostatkom iskustva ili znanja, osim ako ove osobe stoje pod nadzorom druge osobe zadužene za njihovu sigurnost, ili ako su od nje primili upute za ispravno korištenje uređaja.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom, čime treba biti osigurano da se ne mogu igrati ovim uređajem.
- Kućište automata za grilanjei pečenje ne smijete otvarati ili popravljati. U tom slučaju sigurnost nije garantirana i jamstvo prestaje važiti. Defektan automat za grilanjei pečenje smije biti popravljen isključivo od strane trgovca ili autoriziranog stručnog osoblja.
- Oštećene mrežne utikače ili oštećen mrežni kabel neizostavno dajte zamijeniti od strane autoriziranog stručnog osoblja ili servisa za kupce, kako biste izbjegli nastanak opasnosti.
- Ne dopustite da tekućine dospiju u kućište automata za grilanjei pečenje. Uređaj ne smijete izložiti vlagi i ne smijete ga koristiti na otvorenom prostoru. Povrh toga na uređaju ne smijete odložiti predmete napunjene vodom, kao na primjer vaze. Postoji opasnost od požara i opasnost od strujnog udara! Ukoliko ipak dospije tekućina u kućište uređaja, neizostavno izvucite mrežni utikač uređaja iz utičnice i uređaj dajte na popravak.
- Za vrijeme rada uređaja se ne smiju nalaziti lako zapaljivi materijali u neposrednoj blizini automata za grilanjei pečenje (npr. krpe za suđe itd.).
  Nikada ne sušite odjeću ili druge predmete na uređaju, u uređaju ili iznad njega.
  Postoji opasnost od izbijanja požara.
- Nikada ne dotaknite grijače šipke ili vidni prozor za vrijeme rada uređaja, ili dok se automat za grilanjei pečenje još nije ohladio. Za vrijeme rada uređaja ne zahvatite rukom u prostor za grilanjei pečenje. Pričekajte da se uređaj ohladi. U protivnom možete pretrpjeti opekline.

Oprez! Vruća površina.

Nikada ne dotaknite staklena vrata ili kućište za vrijeme rada uređaja, jer se oni vrlo jako zagrijavaju.
Za otvaranje staklenih vrata koristite kuhinjsku krpu ili nešto slično, kako biste izbjegli opekline!

- Automat za grilanjei pečenje nakon rada pustite da se ohladi, prije nego što ga transportirate.
- Uređaj, te kabel i utikač za napajanje nikada ne dirajte mokrim rukama. Postoji opasnost od strujnog udara!
- Mrežni kabel uvijek izvucite povlačenjem za utikač, a nikada povlačenjem samoga kabela.
- Ne savijajte i ne gnječite mrežni kabel.
- Mrežni kabel postavite tako, da nitko ne može stati na njega ili se preko njega protepsti.
- Ne smijete koristiti produžni kabel.
- Kada Vaš automat za grilanjei pečenje duže vrijeme ne koristite, morate ga odvojiti od strujne mreže. Samo kada izvučete utikač iz utičnice, uređaj je potpuno oslobođen električne energije.
- Ne koristite eksterni rasklopni sat ili odvojeni daljinski sustav za rad sa uređajem.

Objašnjenje sigurnosnih napomena
U uputama za rukovanje ćete pronaći slijedeće kategorije sigurnosnih napomena:

⚠ *Opasnost!*
Napomene sa riječi OPASNOST upozoravaju na moguće ozljeđivanje osoba.

⚠ *Pažnja!*
Napomene sa riječi PAŽNJA upozoravaju na moguću materijalnu štetu ili na zagađivanje okoliša.

ⓘ *Ove napomene sadrže posebne podatke o ekonomskoj uporabi automata za grilanjei pečenje.*

Uporaba u skladu sa namjenom

Automat za grilanjei pečenje služi za zagrijavanje, kuhanje i grilanjenamirnica. Isključivo je namijenjen u navedenu svrhu, te samo za istu smije biti korišten. U to spada i uvažavanje svih informacija sadržanih u ovim uputama, posebno svih sigurnosnih napomena. Svaki drugi način uporabe smatra se protivnim namjeni uređaja, i može proizrokovati materijalnu štetu, pa čak i štetu po zdravlje osoba. Kompernaß ne preuzima odgovornost za štetu nastalu uslijed nenamjenske uporabe uređaja.

Obim isporuke

Pakiranje sadrži
- električna pećnica
- jedna rešetka
- jedan lim za pečenje
- jedan rukohvat za rešetku/lim za pečenje
- Upute za uporabu

Postavljanje

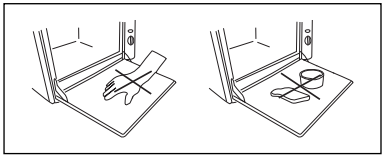
⇨ Uređaj postavite na čvrstoj i ravnoj podlozi otpornoj na visoke temperature. Pobrinite se za dostatno prozračivanje oko uređaja.

⚠ *Opasnost od požara!*
Rastojanje između stražnje strane uređaja i zida mora iznositi najmanje 10 cm, prema gore najmanje 10 cm, a prema stranama najmanje po 5 cm. Iz tog razloga uređaj ne smije biti postavljen primjerice u ormarima i sl. U protivnom nije moguće dovoljno prozračivanje automata za grilanjei pečenje i može doći do izbijanja požara ili do oštećenja uređaja.

⚠ *Opasnost od požara!*
Automat za roštiljanje i pečenje obavezno morate postaviti na čvrstoj i ravnoj podlozi otpornoj na visoke temperature. U protivnom postoji opasnost od požara i od oštećenja ure?aja. Područje ispod dna ure?aja može poprimiti drugu boju i biti oštećeno. Povrh toga mogu kod mekane podloge nastati trajni otisci u podlozi.

⚠ *Opasnost od strujnog udara!*
Uređaj ne postavljajte u neposrednoj blizini vode, na primjer kraj sudopera, umivaonika ili u vlažnim podrumskim prostorijama. U protivnom postoji opasnost od strujnog udara.

⚠ Ne naslanjajte se na staklena vrata. Ne odlažite nikakve predmete na staklena vrata. To dovodi do oštećenja na šarnirima.



Opis

Automat za grilanjei pečenje služi za zagrijavanje, kuhanje i grilanjenamirnica. Funkcija cirkulacije zraka osigurava ravnomjernu i brzu raspodjelu topline u uređaju.

Elementi za rukovanje

❶ Kontrolna lampica (Power)
Svijetli za vrijeme rada

❷ Regulator temperature
Kontinuirano podešavanje temperature od 100° C do 230° C

❸ Funkcijski prekidač za
OFF (Isklj),
Zagrijavanje sa gornje strane,
Donji grijač,
Zagrijavanje sa donje i gornje strane

❹ Prekidač za cirkulaciju toplog zraka

❺ Rasklopni sat
Podešavanje željenog vremena pečenja/roštiljanja od 0 – 60 min.

❻ Staklena vrata sa rukohvatom

❼ Rešetka

❽ Lim za pečenje

❾ Rukohvat za rešetku/lim za pečenje

Prvo puštanje u pogon

⇨ Izvadite automat za pečenje i grilanjei sve dijelove opreme iz transportnog pakiranja.

⚠ *Opasnost od nagnječenja!*

Prilikom otvaranja ili zatvaranja vrata ne hvatajte rukom u vratne šarnire. U protivnom biste mogli nagnječiti ruku.

⇨ Prije prvog puštanja u rad uređaj i sve dijelove opreme morate očistiti od eventualno prisutnih ostataka ambalaže. Dijelove opreme očistite sa mlakom i blagom sapunicom, te ih nakon toga temeljito osušite.

⇨ Kućište uređaja prebrišite sa blago navlaženom krpom, te ga nakon toga temeljito osušite.

⇨ Kada je uređaj izvana i iznutra potpuno osušen, utaknite mrežni utikač u odgovarajuću mrežnu utičnicu (220-240 V, ~ 50 Hz) u zidu.

⇨ Uređaj sada uključite bez umetnute opreme i bez namirnica za grilanjeili pečenje.
Vrata uređaja ostavite potpuno otvorena.

⇨ Odaberite pomoću regulatora temperaturu od ❷ 230 °C. Postavite funkcijski prekidač ❸ na gornji i donji izvor toplote.

⇨ Postavite rasklopni sat ❺ na 15 minuta.

ⓘ *Uređaj se može uključiti samo sa vremenskom sklopkom ❺ . Kada se uključi vremenska sklopka ❺, pali se kontrolna lampica ❶.*

ⓘ *Pošto su grijači elementi blago namašteni, prilikom prvog puštanja uređaja u rad može doći do pojave mirisa. To je bezopasna pojava, koja nakon kratkog vremena nestaje. Otvorite prozor i pobrinite se za dostatnu ventilaciju.*

⇨ Nakon što se uređaj automatski isključio, postavite funkcijski prekidač ❸ na položaj OFF (Isklj).

⇨ Izvucite mrežni utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.

⇨ Prostor za grilanjei pečenje nakon toga očistite pomoću blago navlažene krpe i temeljito ga osušite.

Isključivanje i transportiranje

Isključivanje

⇨ Postavite funkcijski prekidač ❸ i rasklopni sat ❺ na položaj OFF (Isklj). Mrežni utikač izvucite iz utičnice.

Transport

⇨ Kada automat za grilanjei pečenje želite transportirati, prvo ga pustite da se ohladi.
⇨ Izvucite mrežni kabel iz mrežne utičnice.
⇨ Mrežni kabel omotajte oko odgovarajućih kuka na stražnjoj strani uređaja.

Rukovanje

Grilanjei pečenje

⇨ Izvadite rešetku ❼ i lim za pečenje ❽ iz uređaja. Na njih po potrebi postavite papir za pečenje, ili premažite lim za pečenje ❽ sa maslacem ili uljem.
⇨ Uređaj pustite oko 10 minuta (ovisno o podešavanju temperature) da se zagrije na željenu temperaturu:
- Odaberite željenu temperaturu pomoću regulatora temperature ❷. U modusu za grilanjeuvijek morate odabrati najviši temperaturni stupanj (230 °C).
- Nakon toga odaberite pomoću funkcijskog prekidača ❸ između gornjeg izvora topline (npr. za zapeći namirnice), donjeg izvora topline (npr. za kolače) ili gornjeg i donjeg izvora topline (npr. za pizzu). Ako želite griljati, funkcijski prekidač ❸ uvijek okrenite na položaj za gornji izvor topline.
- Sa vremenskom sklopkom ❺ podesite vrijeme zagrijavanja (cca. 10 minuta).
- Zatvorite staklena vrata ❻.

⇨ Ako je vrijeme isteklo, jelo koje želite griljati tj. peći stavite na rešetku grilja ❼ tj. na pladanj za peći ❽ i gurnite ga na jednu od šipki. Pritom obratite pažnju na dovoljno rastojanje namirnica za roštiljanje, odnosno pečenje prema unutrašnjim stjenkama i grijačim elementima uređaja.

⚠ *Oprez!*

Nikada ne postavite namirnice, zdjele ili druge spremnike neposredno na dno prostora za pečenje! Uređaj u tom slučaju može biti nepopravljivo oštećen! Namirnice, zdjele i druge spremnike uvijek postavite na lim za pečenje ❽ ili rešetku ❼.

ⓘ *Ako namirnice za roštiljanje, koje jako kaplju, pripremate na rešetci ❼, onda gurnite lim za pečenje ❽ u donji pretinac. Tako će npr. kapajuća masnoća biti lakše prihvaćena, a uređaj kasnije jednostavnije možete očistiti.*

ⓘ *Ravnomjerne rezultate pećenja ćete postići tako, da pladanj za grilanje ❽ tj. rešetku za grilanje ❼ gurnete na srednju šipku i da podesite ventilacijski zrak.*

⇨ Zatvorite staklena vrata ❻, prije nego početne postupak griljanja tj. pečenja.

ⓘ *Ako pripremate posebno masne namirnice, može doći do povećanog stvaranja dima. U tom slučaju staklena vrata ❻ nemojte skroz zatvoriti, već ih ostavite malo otvorena: Ako vrata oprezno zaklopite, ona će neposredno prije potpunog zatvaranja ostati stajati u tom položaju.*

⇨ Pomoću rasklopnog sata ❺ podesite željeno vrijeme za griljanje, odnosno pečenje.

Maksimalno vrijeme za griljanje, odnosno pečenje iznosi 60 minuta.

⇨ Kada vrijeme pripremanja Vaših namirnica za griljanje, odnosno pečenje iznosi manje od 25 minuta, podesite rasklopni sat ❺ prvo na 60 minuta, a zatim ga vratite na željeno trajanje griljanja odnosno pečenja.

Kontrolna lampica ❶ prikazuje, da je Vaš automat za grilanjei pečenje uključen. Prekidač za rasklopnom satu ❺ sada će se u smjeru protivnom kazaljci na satu kretati prema poziciji OFF (nula) zu.

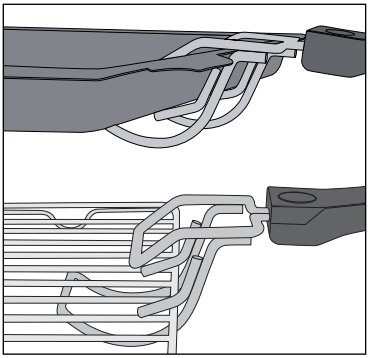
ⓘ Kada automat za grilanjei pečenje postigne temperaturu, koju ste podesili, grijači elementi se povremeno samostalno isključuju, kako bi vrijednost podešene temperature bila održana.

⇨ Uređaj se nakon isteka podešenog vremena automatski isključuje. Ako uređaj želite isključiti prije isteka toga vremenskog roka, okrenite vremensku sklopku ❺ natrag u položaj OFF. Postavite funkcijski prekidač ❸ u poziciju OFF i izvucite mrežni utikač iz utičnice.

Oglasiti će se zvuk zvona, a kontrolna lampica ❶ će se ugasiti.

ⓘ *Nakon što se uređaj isključio, rasklopni sat ❺ se može još neko vrijeme kretati.*

⇨ Za izvlačenje rešetke ❼ odnosno lima za pečenje ❽ uvijek koristite priloženi rukohvat ❾. Da biste rešetku ❼ izvadili, morate sa malim kukicama rukohvata ❾ sa gornje strane zahvatiti rešetku. Da biste lim za pečenje ❽ izvadili iz uređaja, velike kukice rukohvata ❾ moraju zahvatiti rub lima za pečenje ❽.



⇨ Postavite nakon griljanja ili pečenja funkcijski prekidač ❸ u položaj OFF (Isklj). Mrežni utikač izvucite iz utičnice. Ostavite uređaj da se ohladi, prije nego što ga čistite ili ponovo koristite.

Grilanjei pečenje sa cirkulacijom toplog zraka

Ukoliko vršite pečenje ili grilanjesa cirkulacijom toplog zraka, po pravilu ne morate vršiti predgrijavanje prostora za grilanjei pečenje. Rezultat kuhanja i stvaranja rumenila ravnomjerniji je, kada koristite cirkulaciju zraka.

Obratite pažnju na recepte za pripremanje namirnica uz uporabu cirkulacije toplog zraka.

⇨ Pritisnite prekidač ❹ za cirkulaciju toplog zraka, tako da ulegne u poziciji -.

Ventilator u prostoru za grilanjei pečenje je aktivan. Ostalo rukovanje odgovara griljanju i pečenju bez cirkulacije toplog zraka.

Savjeti za pripremanje i recepti

U ovom poglavlju dajemo nekoliko primjera pripremanja namirnica. Ovi primjeri predstavljaju preporuke. Vrijeme pripremanja može biti različito.

ⓘ Obratite pažnju na napomene za pripremanje otisnute na pakiranju namirnica.

Muffins (mliječno pecivo)

Sastojci za četiri osobe:

- 1 šalica brašna
- 1 mala žlica praška za pecivo
- 1 jaje
- 1 velika žlica topljenog maslaca
- 1 šalica mlijeka
- 3 velike žlice šećera
- sol
- za različite varijante možete dodati orahe, usitnjene banane ili čokoladne pahuljice.

Pripremanje:

⇨ U jednoj zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, jaje, mlijeko, sol i šećer, polako jedan sastojak za drugim.
⇨ Maslac rastopite u šerpi i pomiješajte sa tijestom.
⇨ Po želji pomiješajte sa orasima/lješnacima, čokoladnim pahuljicama ili zgnječenim bananama.
⇨ Gotovo tijesto umetnite u tipične forme za muffine i njih postavite na lim za pečenje ❽.
⇨ Lim za pečenje na temperaturi od 200° C pecite sa gornjim zagrijavanjem i cirkulacijom zraka približno 15 minuta na donjoj šini.

Hawaii-tost

Sastojci za 4 tosta:

- 4 ploške tosta
- 1 – 2 velike žlice remulade
- 120 g kuhane šunke
- 1/2 limenke ananasa
- 4 ploške sira za prepeći
- Keri

Pripremanje:

⇨ Ploške tosta unaprijed ispecite.
⇨ Nakon toga tanko premazati remuladom i preko staviti kuhanu šunku.
⇨ Na svaki tost postavite po jednu plošku ananasa. Začinite sa karijem.
⇨ Nakon toga po jednu plošku sira stavite na ploške ananasa.
⇨ Hawaii-tost postavite na rešetku ❼ i u uređaju za grilanje i pečenje prepecite na srednjoj razini i na temperaturi od približno 180 °C, uz zagrijavanje sa gornje strane i ventilaciju u trajanju od ca, 8 minuta.

Pečenje zamrznute pizze

Pripremanje:

⇨ Gurnite rešetku ❼ na srednju šinu prostora za grilanjei pečenje.
⇨ Duboko zamrznutu pizzu bez pakiranja polegnite na rešetku ❼.
⇨ Pecite pizzu uz gornje i donje zagrijavanje i uz cirkulaciju toplog zraka ca. 20 minuta.
⇨ Molimo obratite pažnju na navode otisnute na pakiranju

Brizgano pecivo

Sastojci:

- 125 g maslaca
- 125 g šećera
- 1 paketić vanilin-šećera
- malo soli
- 1 jaje
- 1 bjelanjak
- 250g brašna (tip 405)
- 1 mala žlica praška za pecivo
- naribana kora od pola limuna

Pripremanje:

⇨ Maslac miješati dok ne nastane pjena.
⇨ Dodati šećer, vanilin-šećer, koru od limuna i jaja.
⇨ Brašno, prašak za pecivo i sol pomiješati i pomoću žlice za miješanje dodati u tijesto.
⇨ Tijesto pustiti da miruje ca. 10 minuta.
⇨ Tijesto oblikujte po želji, npr. uz pomoć stroja za meso, formi ili vrećice za brizganje.
⇨ Brizgano pecivo postavite na lim za pečenje ❽ obložen papirom za pečenje.
⇨ Brizgano pecivo u predgrijanoj pećnici na temperaturi od 180° C sa gornjim i donjim zagrijavanjem ca. 10 – 15 minuta na srednjoj šini ispecite tako da poprimi zlatnožutu boju.

ⓘ *Količina tijesta dovoljna je za nekoliko limova* ❽.

Žemičke

Sastojci:

- 300 grama brašna (ili brašna od punog zrna)
- 2 male žlice praška za pecivo
- 200 grama lanenog sjemena
- 1 jaje
- 500 grama mekanog svježeg sira
- 1 mala žlica soli
- po želji kim, luk, slanina....

Pripremanje:

⇨ Sve dobro promiješajte i iz dobivenog tijesta oblikujte male žemičke.

⇨ Žemičke postavite na lim za pečenje ❽ obložen papirom za pečenje.

⇨ Na temperaturi od ca. 180° C sa gornjim zagrijavanjem i cirkulacijom zraka približno 30 minuta pecite na srednjoj šini.

ⓘ *Količina tijesta dovoljna je za nekoliko limova* ❽.

Puslice (Baiser)

Sastojci:

- 1 bjelanjak
- sol
- 45 g šećera

Pripremanje:

⇨ Hlađeni bjelanjak umetnite u zdjelu za miješanje, koja nije zamaštena. Ne smije biti umiješan žutanjak, jer u protivnom masa neće očvrsnuti.

⇨ Bjelanjak tucite na maloj brzini, kako se ne bi stvorili preveliki mjehurići u snijegu od bjelanjka.

⇨ Dodajte sasvim malo soli.

⇨ Polovicu šećera postupno dodajte, kada masa počne očvršćavati.

⇨ Zatim na najvećoj brzini tucite, dok masa sasvim ne očvrsne.

⇨ Dodajte ostatak šećera. Na taj način će masa za puslice dobiti potrebnu čvrstoću.

⇨ Masu za puslice umetnite u vrećicu za brizganje sa velikim ispustom u obliku zvijezde. Iz malog rastojanja brizgajte rozete ili druge oblike puslica na lim za pečenje, koji je prethodno obložen papirom za pečenje.

⇨ Automat za grilanjei pečenje predgrijte na ca. 100° uz cirkulaciju toplog zraka.

⇨ Puslice pecite na srednjoj šini i na temperaturi od ca. 100° uz cirkulaciju toplog zraka u trajanju od ca. 2 sata.

Krutoni sa maslacem

Sastojci:

- 2 ploške tost-kruha
- 1 VŽ maslaca

Pripremanje:

⇨ Narežite tost u sitne kocke.

⇨ Maslac istopite na umjerenoj temperaturi u loncu i umiješajte narezane kocke tosta.

⇨ Obložite lim za pečenje ❽ sa papirom za pečenje i ravnomjerno raspodijelite kockice kruha na ovom papiru.

⇨ Pecite kockice tost-kruha na temperaturi od ca. 150°C (cirkulaciono zagrijavanje) na srednjoj šini, dok ne poprime zlatnožutu boju (ca. 15 - 20 minuta).

ⓘ Umjesto običnog maslaca možete koristiti i maslac sa biljkama ili češnjakom. *U tom slučaju se vrijeme pečenja umanjuje za 5 minuta.*

Baguette sa mljevenim mesom

Sastojci:

- 2 Baguette-žemlje
- 250 g mljevenog mesa (pola-pola)
- 2 rajčice
- 1 luk (narezan na kocke)
- 2 velike žlice koncentrata rajčice
- 40 g ribanog parmezana
- 4 ploške sira
- Sol i papar

Pripremanje:

⇨ Razrežite baguette-žemlje i izvadite sredinu.

⇨ Pomiješajte mljeveno meso, koncentrat rajčice, luk, parmezan, malo soli i papra.

⇨ Mljeveno meso oblikujte u 4 po mogućnosti jednako velika kosana odreska; ove odreske postavite na polovice baguette-žemlji.

⇨ Izrežite rajčicu na ploške, koje ćete rasporediti na baguette-žemljama.

⇨ Raspodijelite sir na baguette-žemlje.

⇨ Postavite baguette-žemlje na lim za pečenje 8 i pecite ih na temperaturi od ca. 225°C u predgrijanoj pećnici sa gornjim i donjim zagrijavanjem ca. 20 minuta na donjoj šini.

ⓘ *Mješavini mljevenog mesa po želji možete dodati bosiljak, čili ili druge začine.*

Cvjetača (prepečena)

Sastojci:

- 1/2 glavice cvjetače (ca. 250 g)
- 3 kriške limuna
- 1 VŽ maslaca
- 1 puna MŽ brašna
- 1 VŽ soka od limuna
- 1 VŽ usitnjenog badema
- 2 VŽ gratiniranog sira (ribanog)
- Sol, papar, muškat

Pripremanje:

⇨ Razdijelite cvjetaču i operite dijelove.
⇨ Skuhajte cvjetaču sa kriškama limuna u kipućoj slanoj vodi 8-10 minuta, tako da dijelovi cvjetače budu al-dente. Prilikom odlijevanja zadržite ca. 150 ml vode, u kojoj se cvjetača kuhala.
⇨ Maslac rastopite u šerpi i dodajte brašno, te napravite zaprašku uz stalno miješanje u trajanju od ca. 1 minute.
Uz stalno miješanje dodajte vodu, u kojoj se cvjetača kuhala i sve zajedno prokuhajte ca. 2 minute. Ako je zaprška pregusta, postupno dodajte još vode, dok ne dobijete željenu konzistenciju. Začinite sa limunovim sokom, soli, paprom i muskatom.
⇨ Umetnite cvjetaču u formu za nadjev (promjera ca. 14 cm) i umak ravnomjerno prelijte preko nje.
⇨ Pospite sir i usitnjeni badem preko cvjetače.
⇨ Formu za nadjev postavite na lim za pečenje ❽.
⇨ Prepecite nadjev na temperaturi od ca. 200°C u predgrijanoj pećnici sa gornjim i donjim zagrijavanjem ca. 20 minuta na donjoj šini.

Lisnato tijesto punjeno lososom

Sastojci:

- 1 paketić lisnatog tijesta (ca. 8 komada)
- 1 paketić lososa, dimljenog, narezanog (ca. 200 g)
- 1 limun
- 1 luk
- 1 paketić svježeg sira (200 g)
svježeg kopra
Sol i papar
1 žumanjak

Pripremanje:

⇨ Razdvojite lisnato tijesto i po potrebi ostavite da se otopi.
⇨ Svježi sir pomiješajte sa soli, paprom i limunovim sokom.
⇨ Luk izrežite u sitne kocke.
⇨ Polovinu lososa i luk dodajte dobivenoj masi svježeg sira i sve zajedno grubo pirirajte pomoću štapnog miksera.
⇨ Preostali dio lososa izrežite u tanke trake.
⇨ Losos i kopar dodajte dobivenoj masi i sve zajedno pomiješajte.
⇨ Po jednu veliku žlicu sa dobivenom masom stavite na polovice lisnatog tijesta i preklopite ih.
⇨ Na ovako nastale taškice nanesite žumanjak.
⇨ Taškice od lisnatog tijesta postavite na lim za pečenje ❽.
Ostavite dovoljan razmak između pojedinih ploški lisnatog tijesta, jer se one šire.
⇨ Taške lisnatog tijesta pecite na donjoj šini na temperaturi od ca. 200° C uz cirkulaciju zraka ca. 25-30 minuta. Lisnato tijesto treba poprimiti lagano smeđu boju.

ⓘ *Navedena količina je dostatna za nekoliko limova za pečenje ❽.*

Recepti bez jamstva. Svi podaci glede sastojaka i pripremanja su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima. U svakom slučaju vam želmo uspjeha i dobar tek.

Zamjena svijetlećeg sredstva

⚠ *Opasnost!*

Uvijek pričekajte, da se uređaj ohladi, prije nego što vršite zamjenu svijetlećeg sredstva. U protivnom postoji opasnost od opeklina!

ⓘ *Svijetleće sredstvo zamijenite isključivo svijetlećim sredstvom istoga tipa (vidi poglavlje "Tehnički podaci").*

⇨ Otvorite staklena vrata ❻.
⇨ Okretanjem skinite stakleni pokrov svijetlećeg sredstva, koji se nalazi u stražnjem desnom dijelu unutrašnjeg prostora.
⇨ Okretanjem izvadite svijetleće sredstvo i umetnite novo svijetleće sredstvo.
⇨ Postavite stakleni pokrov i rukom zategnite.

Čišćenje

⚠ *Opasnost od električnog udara!*

Uvijek izvucite mrežni utikač iz mrežne utičnice, prije nego što vršite čišćenje automata za grilanje i pečenje. Postoji opasnost od strujnog udara!

Opasnost od električnog udara!

Uređaj prilikom čišćenja niukom slučaju ne smijete uroniti u vodu. Postoji opasnost od strujnog udara!

⚠ *Pažnja!*

Ne koristite sredstva za čišćenje u domaćinstvu ili oštre, odnosno šiljate predmete, da biste otklonili nečistoće. Na taj način može doći do oštećenja automata za grilanjei pečenje i njegovih posebno obloženih unutrašnjih stijenki.

⇨ Ukoliko se ipak pojave onečišćenja, možete automat za roštiljanje i pečenje očistiti pomoću meke krpe, natopljene sa blagom sapunicom. Kod tvrdokornih onečišćenja ili zapečenih nečistoća postavite krpu natopljenu sapunskom otopinom na nečistoću. Pričekajte da se nečistoća razmekša i zatim je odstranite!
⇨ Pladaj za pečenje ❽ i rešetka grilja ❼ očistite sa vodom i deterdžentom. Tvrdokorna onečišćenja pustite da se namoće. Isperite ostatke deterdženta sa bistrom vodom.

⚠ *Opasnost od električnog udara!*

Prije nego što uređaj ponovo počnete koristiti nakon čišćenja, on mora biti potpuno osušen. Stoga nakon čišćenja vrata uređaja ostavite otvorena.

Tehnički podaci

Mrežni napon:	220 - 240 V ~/50 Hz
Nominalna snaga:	1380 W
Zapremina unutrašnjosti:	15 litara
Svijetleće sredstvo:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

Otklanjanje funkcijskih smetnji

Simptom	Mogući uzroci i pomoć
Automat za grilanjei pečenje se ne zagrijava.	Ⓐ Vremenska sklopka ❺ stoji na OFF. Podesite vremensku sklopku ❺ na vremensku vrijednost veću od 0 minuta (OFF). Ⓑ Jedan osigurač u domaćinstvu je defektan. Prekontrolirajte osigurače u domaćinstvu i po potrebi ih obnovite. Ⓒ Mrežna utičnica je defektna. Isprobajte drugu utičnicu. Ⓓ Automat za grilanje i pečenje je vjerojatno defektan. Dajte automat za grilanjei pečenje pregledati od strane stručnog osoblja. Ⓔ Funkcijski prekidač ❸ se nalazi u položaju OFF (Isklj).
Isključivanje automata za grilanjei pečenje nije moguće	Elektronski ugradbeni element je defektan. Izvucite mrežni utikač iz utičnice i dajte automat za grilanjei pečenje prekontrolirati od strane stručnjaka.
Uređaj za cirkulaciju zraka ne funkcionira.	Ⓐ Sklopka za optočni zrak ❹ stoji na poziciji „O“. Postavite preklopnu sklopku za ventilaciju na poziciju „-“. Ⓑ Automat za grilanjei pečenje je možda defektan. Dajte automat za grilanjei pečenje pregledati od strane stručnog osoblja.
Staklena vrata su razbijena ili napuknuta.	Dajte automat za grilanje i pečenje popraviti od strane stručnog osoblja.

Ukoliko funkcionalna greška ipak ne može biti otklonjena, molimo da se obratite Vašem trgovcu ili proizvođaču.

Zbrinjavanje

Uređaj nikako ne bacajte u obično kućno smeće. Ovaj pzoizvod spada u važnost uredbe evropske direktive 2002/96/EC.

Uređaj zbrinite preko autoriziranog poduzeća za zbrinjavanje otpada ili preko Vašeg komunalnog poduzeća.
Obratite pažnju na aktualno važeće propise.
U slučaju dvojbe se povežite sa svojim mjesnim poduzećem za zbrinjavanje otpada.

Sve materijale ambalaže zbrinite na način neškodljiv za okoliš.

Jamstvo & servis

Na ovaj uređaj vrijedi jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupovine. Uređaj je pažljivo proizveden i prije isporuke brižljivo kontroliran. Molimo sačuvajte blagajnički račun kao dokaz o kupnji.
Molimo da se u slučaju ostvarivanja prava na jamstvo telefonski povežete sa Vašom servisnom ispostavom. Samo na taj način vaša roba može biti besplatno uručena.
Jamstvo vrijedi samo za greške materijala i izrade, a ne za transportne štete, potrošne dijelove ili oštećenja lomljivih dijelova, na primjer prekidača ili baterija.
Proizvod je namijenjen isključivo za privatnu, a ne za gospodarstvenu uporabu.
U slučaju nestručnog rukovanja, rukovanja protivnog namjeni uređaja, primjene sile i zahvata, koji nisu izvršeni od strane našeg ovlaštenog servisnog predstavništva, važenje jamstva prestaje. Vaša zakonska prava ovim jamstvom ostaju netaknuta.
Jamstveni rok se ne produžava uslijed ostvarivanja prava na jamstvo. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove. Eventualno već prilikom kupovine prisutna oštećenja i nedostaci moraju biti javljena neposredno nakon raspakiranja, ali najkasnije dva dana nakon datuma kupovine. Popravke vršene nakon isteka jamstvenog roka podliježu obavezi plaćanja.

(HR) **Servis Hrvatska**
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: kompernass@lidl.hr
IAN 73486/73487

Uvoznik

Lidl Hrvatska d.o.o. k.d.,
p.p. 61
10020 Novi Zagreb

Proizvođač:
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, Njemačka
www.kompernass.com

Съдържание Страница

Указания за безопасност 28

Употреба по предназначение 29

Обем на доставката 29

Поставяне 29

Описание 29

Първо пускане 30

Изключване и транспортиране 30

Изключване 30

Транспортиране 30

Обслужване 31

Грил и печене 31

Грил и печене с горещ въздух 32

Съвети и рецепти 32

Мъфини 32

Тост "Хавай" 33

Печене на дълбоко замразена пица 33

Шприцовани сладки 33

Хлебчета 33

Целувки 34

Крутони с масло 34

Франзела с кайма 34

Карфиол (печен) 35

Многолистно тесто с пълнеж от сьомга 35

Смяна на крушката 36

Почистване 36

Технически характеристики 36

Отстраняване на дефекти 37

Рециклиране 37

Гаранция и сервиз 38

Вносител 38

Прочетете внимателно ръководството за експлоатация преди да използвате уреда за първи път и го запазете за по-нататъшна употреба. Когато предавате уреда на трети лица, предайте и това ръководство.

Мини фурна

Указания за безопасност

⚠ Внимание! Опасност!

- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
- Този уред не е предвиден да се използва от лица (включително и деца) с ограничени физически, органолептични или умствени способности или от лица, които не притежават необходимия опит и/или знания, освен ако те го правят под надзора на лица, отговорни за тяхната безопасност или са получили от тях указания, как да използват уреда.
- Децата трябва да се наблюдават, за а се гарантира, че те не играят с уреда.
- Не трябва да отваряте или ремонтирате корпуса на минифурната. В такъв случай не е гарантирана безопасността и гаранцията се заличава. Занесете разваленатa минифурна на ремонт в сервиза на търговеца или при квалифициран специалист.
- Сменете веднага повредения щепсел или кабел при оторизиран електротехник или н оторизиран сервиз, за да предотвратите евентуални опасности.
- В корпуса на минифурната не трябва да попадат течности. Не трябва да излагате уреда на влага и да го използвате на открито. Освен това не трябва да оставяте предмети, пълни с течности върху уреда, напр. вази. Съществува опасност от пожар и токов удар! В случай че в корпуса на уреда проникне течност, веднага изключете щепсела от контакта и го занесете на ремонт.
- По време на работа в непосредствена близост на уреда не трябва да има запалими материали (напр. кърпи, ръкохватки и т.н.). Никога не изсушавайте текстилни изделия или предмети върху, над или в уреда. Има опасност от пожар!
- Никога не докосвайте нагревателите или прозорчето по време на работа или преди минифурната да е изстинала. По време на работа не пипайте във вътрешността на минифурната. Изчакайте докато уредът изстине. В противен случай можете да се изгорите.

Внимание! Гореща повърхност.

Не докосвайте никога стъклената врата или корпуса, докато използвате, тъй като те се нагорещяват много.
Използвайте домакински ръкавици или др., за да отворите стъклената врата и за да предотвратите изгаряния!

- Ако искате да транспортирате минифурната, след употреба първо я оставете да изстине.
- Никога не пипайте с мокри ръце уреда, кабела и контакта. Иначе съществува опасност от токов удар!
- Винаги издърпвайте кабела от контакта посредством щепсела, а не от самия кабел.
- Не огъвайте или притискайте кабела.
- Разполагайте кабела по такъв начин, че никой да не може да го настъпи или да се спъне в него.
- Не трябва да използвате удължителен кабел.
- Ако няма да използвате минифурната за по-дълг период от време, трябва да я изключите от мрежата. Само когато изключите щепсела от контакта, той е изключен изцяло от електрическата мрежа.
- Не използвайте външен таймер или отделна телемеханична система, за да управлявате машината.

Разяснения на указанията за безопасност
В ръководството за експлоатация ще намерите следните категории указания:

⚠ Опасност!

Указанията с думата ОПАСНОСТ предупреждават за възможни телесни повреди.

⚠ Внимание!

Указанията с думата ВНИМАНИЕ предупреждават за възможни материални щети или щети на околната среда.

ⓘ *Тези указания съдържат специфични данни за икономически целесъобразната употреба на минифурната.*

Употреба по предназначение

Минифурната е предназначена за нагряване, варене и печене на грил на храна. Тя е предвидена само за тази цел и може да се използва само затова. Към това се отнася и спазването на всички инструкции от ръководството за експлоатация и особено указанията за безопасност. Всяка друга употреба се счита за неправилна и може да доведе до материални щети, и дори телесни повреди. Kompernal не поема отговорност за щети, възникнали от неправилна употреба.

Обем на доставката

Опаковката съдържа:

- Минифурна
- Решетъчна скара
- Тава
- Дръжка за решетъчната скара/тавата
- Ръководство за експлоатация

Поставяне

⇨ Поставете уреда на твърда, равна и топлоустойчива основа. Погрижете се, около уреда да има достатъчна вентилация.

⚠ Опасност от пожар!

Задната страна на уреда трябва да е отдалечена минимум 10 cm от стената, като отгоре и отстрани трябва да има също минимално разстояние съответно от 10 cm и 5 cm. Затова уредът не трябва да се слага напр. в шкафове или подобни. В противен случай вентилацията за минифурната е недостатъчна и тя може да предизвика пожар или да се повреди.

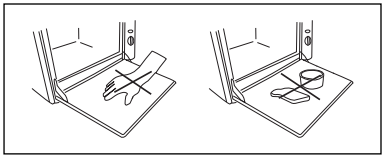
⚠ Опасност от пожар!

Задължително поставете уреда върху твърда, равна и топлоустойчива основа. В противен случай съществува опасност от пожар и уредът може да се повреди. Зоната под уреда може да се оцвети и повреди. Ако основата е мека, по нея могат да се получат трайни отпечатъци.

⚠ Опасност от електрически удар!

Уредът не трябва да се разполага в непосредствена близост до вода, напр. мивки, вани за пране или мокри помещения. В противен случай съществува опасност от токов удар.

⚠ Не се подпирайте върху вратичката. Не слагайте предмети върху вратичката. Това ще повреди пантите.



Описание

Минифурната е предназначена за нагряване, варене и печене на грил на храна. Чрез функцията за печене с горещ въздух се постига равномерно и бързо разпределение на топлината в уреда.

Елементи на обслужване

❶ Контролна лампичка (Power)
Свети по време на работа
❷ Регулатор на температурата
Плавна настройка на температурата от 100 °C до 230 °C
❸ Функционален ключ за
OFF (изключване),
горно нагряване,
долно нагряване,
долно и горно нагряване
❹ Ключ за циркулационния въздух
❺ Таймер
Настройка на желаното време за печене/печене на грил от 0 – 60 min.
❻ Стъклена вратичка с дръжка
❼ Решетъчна скара
❽ Тава
❾ Дръжка за решетъчната скара/тавата

Първо пускане

⇨ Изкарайте електрическата минифурна и всички аксесоари от опаковката.

⚠ Опасност от притискане!

При отваряне и затваряне на вратичката не пипайте пантите. В противен случай можете да притиснете ръката си.

⇨ Преди пускане за първи път трябва да измиете уреда и всички аксесоари от евентуалните остатъци от опаковката. Почистете аксесоарите с топъл, слаб сапунен разтвор, след което ги подсушете.
⇨ Забършете корпуса на уреда с леко навлажнена с вода кърпа и след това го подсушете.
⇨ Когато уредът е напълно сух отвътре и отвън, пъхнете щепсела в контакт (220 - 240 V~/ 50 Hz) на стената.
⇨ Включете уреда без да поставяте аксесоарите и продуктите за печене. Оставете вратата на уреда изцяло отворена.
⇨ Изберете с регулатора на температурата ❷ 230° C. Поставете функционалния ключ ❸ на горно и долно нагряване.
⇨ Поставете таймера ❺ на 15 минути.

ⓘ *Уредът може да се включва само от таймера ❺. Щом се включи таймерът ❺, контролната лампичка ❶ светва.*

ⓘ *Тъй като нагревателите са смазани леко, при първата употреба може да се долови лек мирис. Той не е вреден и престава след известно време. Отворете прозореца и проветрете.*

⇨ Когато уредът се е изключил автоматично, поставете функционалния ключ ❸ на OFF (Изкл.).
⇨ Изключете щепсела от контакта и изчакайте уредът да изстине.
⇨ Почистете вътрешността на минифурната с леко навлажнен с вода парцал и я подсушете.

Изключване и транспортиране

Изключване

⇨ Поставете функционалния ключ ❸ и таймера ❺ на OFF (Изкл.). Изключете щепсела от контакта.

Транспортиране

⇨ Ако искате да транспортирате минифурната, първо я оставете да изстине.
⇨ Изключете кабела от контакта.
⇨ Намотайте кабела около куката на задната страна на уреда.

Обслужване

Грил и печене

⇨ Изкарайте решетъчната скара ❼ и тавата ❽ от уреда. Ако е необходимо, ги застелете с хартия за печене или намажете тавата ❽ с масло или олио.

⇨ Загрейте уреда за около 10 минути (в зависимост от настройките) до желаната температура:

- Изберете желаната температура с регулатора за температурата ❷. За режим печене на грил винаги трябва да избирате най-високата температура (230° C).
- След това с функционалния ключ ❸ изберете между горно нагряване (напр. за препичане), долно нагряване (напр. за сладкиш) или горно и долно нагряване (напр. за пица). Ако искате да печете на грил, винаги завъртайте функционалния ключ ❸ на горно нагряване.
- С таймера ❺ изберете времето за предварително нагряване (около 10 минути).
- Затворете вратичката ❻.

⇨ След като времето изтече, поставете продукта върху решетъчната скара ❼ или тавата ❽ и я вкарайте в една от шините. Внимавайте да има достатъчно разстояние между продукта и вътрешните стени и нагревателите на уреда.

⚠ Внимание!

Никога не поставяйте хранителни продукти, купи или други съдове директно на дъното на работната камера! Уредът може да се повреди изцяло! Поставяйте хранителните продукти, купите или други съдове винаги в тава ❽ или върху скарата ❼.

ⓘ *Когато приготвяте силно капещи продукти върху решетъчната скара ❼, поставяйте тавата ❽ на най-долната релса. Така се събира например капещата мазнина и по-късно уредът може да се почисти по-лесно.*

ⓘ *Ще постигнете равномерно изпичане, ако вкарвате тавата ❽ или решетъчната скара ❼ в средната шина и включвате горещия въздух.*

⇨ Затворете вратичката ❻, преди за започнете печенето.

ⓘ *Ако приготвяте ястия с високо съдържание на мазнина, може да се образува повече дим. В такъв случай не затваряйте изцяло вратичката ❻, а я оставете съвсем леко отворена: Когато затваряте вратичката внимателно, ще чуете изщракване.*

⇨ Поставете таймера ❺ на желаната температура.

Максималното време за печене е 60 минути.

⇨ Ако времето за приготвяне на Вашия продукт е по-малко от 25 минути, първо поставете таймера ❺ на 60 минути, а след това го върнете обратно до нужното време за изпичане.

Контролната лампичка показва ❶, че минифурната е включена. Копчето на таймера ❺ се движи само обратно на часовниковата стрелка до позиция OFF (нула).

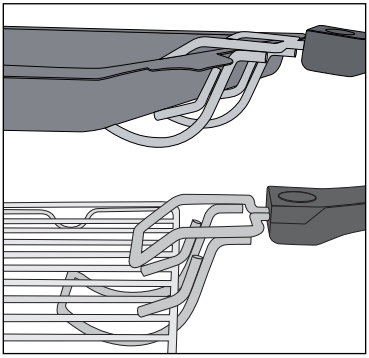
ⓘ *Ако минифурната е достигнала настроената от Вас температура, периодично изключвайте нагревателите, за да поддържате настроената температура.*

⇨ Уредът се изключва автоматично след изтичане на настроеното време. Ако искате да изключите уреда преждевременно, завъртете таймера ❺ обратно до позиция OFF. Поставете функционалния ключ ❸ на позиция OFF и изключете щепсела от контакта.

Ще чуете иззвъняване и контролната лампичка ❶ ще изгасне.

ⓘ *След като уредът се е изключил, таймерът ❺ може да продължи да работи за кратко.*

⇨ За изваждане на решетъчната скара ❼ или тавата ❽ винаги използвайте дръжката ❾, която е част от обема на доставката. За да повдигнете и извадите решетъчната скара ❼, трябва да закачите отгоре на решетката малките кукички на дръжката ❾. За да се повдигне и извади тавата ❽ от уреда, големите кукички на дръжката ❾ трябва да се закачат на предната част на тавата ❽.



⇨ След като приключите с печенето, върнете функционалния ключ ❸ в позиция OFF (Изкл.). Изключете щепсела от контакта. Оставете уреда да изстине, преди да го почистите или използвате отново.

Грил и печене с горещ въздух

Ако използвате горещ въздух за печене или грил, няма нужда да загрявате предварително минифурната. При използване на горещ въздух продуктите се изпичат и запичат равномерно.

Обърнете внимание на съветите за рецептите при използване на горещ въздух.

⇨ Натиснете ключа ❹ за горещия въздух, докато се фиксира в позиция „-“.

Вентилаторът в минифурната работи.
След това се процедира по същия начин както при печене без горещ въздух.

Съвети и рецепти

В тази глава ще Ви представим няколко примера за приготвяне на ястия. Тези примери имат препоръчителен характер. Времето за приготвяне може да варира.

ⓘ *Обърнете внимание на указанията за приготвяне върху опаковката на хранителните продукти.*

Мъфини

Продукти за 4 порции:

- 1 чаша брашно
- 1 чаена лъжичка бакпулвер
- 1 яйце
- 1 супена лъжица разтопено масло
- 1 чаша мляко
- 3 супени лъжици захар
- сол
- За да се получат различни варианти, допълнително могат да се добавят ядки, нарязани на дребно банани или парченца шоколад.

Приготвяне:

⇨ В купа добавете едно след друго брашното, бакпулвера, яйцето, млякото, солта и захарта, като непрекъснато бавно разбърквате.

⇨ Разтопете маслото, добавете го към тестото и разбъркайте.

⇨ По желание можете да добавите ядки, парченца шоколад или нарязани на дребно банани.

⇨ Поставете готовото тесто в типичните форми за мъфин и след това в тавата ❽.

⇨ Изпечете тавата около 15 минути на долното ниво при 200° C с горно нагряване и конвекция.

Тост "Хавай"

Продукти за 4 тоста:

- 4 филии хляб
- 1 – 2 супени лъжици сос "Ремулад"
- 120 g шунка
- 1/2 консерва ананас
- 4 шайби кашкавал за запичане
- Къри

Приготвяне:

⇨ Препечете филийките.

⇨ След това ги намажете със сос "Ремулад" и сложете шунката върху тях.

⇨ Върху всяка филийка сложете по едно кръгче ананас. Подправете с къри.

⇨ Върху всяко парченце ананас поставете кашкавал.

⇨ Поставете филийките върху решетъчната скара ❼ и я вкарайте в средната шина. Запечете на 180 °C с включено горно нагряване и горещ въздух за. 8 минути.

Печене на дълбоко замразена пица

Приготвяне:

⇨ Вкарайте решетъчната скара ❼ в средната шина на минифурната.

⇨ Извадете пицата от опаковката и я поставете върху решетъчната скара ❼.

⇨ Печете пицата с горно и долно нагряване, и горещ въздух около 20 минути.

⇨ Обърнете внимание на указанията върху опаковката.

Шприцовани сладки

Съставки:

- 125 g масло
- 125 g захар
- 1 пакетче ванилин
- 1 щипка сол
- 1 яйце
- 1 белтък
- 250 g брашно (тип 405)
- 1 чаена лъжичка бакпулвер
- настърганата кора от половин лимон

Приготвяне:

⇨ Маслото се разбива на пяна.

⇨ Прибавят се захарта, ванилина, лимоновата кора и яйцата.

⇨ Брашното, бакпулверът и солта се смесват и се разбъркват в тестото с бъркалка.

⇨ Тестото се оставя да престои 10 минути.

⇨ Тестото се оформя, напр. с помощта на машинка за мелене на месо, форма за изрязване или торбичка за шприцоване.

⇨ Поставете сладките върху застелената с хартия за печене тава ❽.

⇨ Изпичете шприцованите сладки около 10-15 минути на средно ниво при 180°C с долно и горно нагряване.

ⓘ *Това тесто е достатъчно за няколко тави* ❽.

Хлебчета

Съставки:

- 300 g бяло брашно (или пълнозърнесто)
- 2 чаени лъжички бакпулвер
- 200 g ленено семе
- 1 яйце
- 500 g извара
- 1 чаена лъжичка сол
- Добавят се на вкус кимион, лук, бекон...

Приготвяне:

⇨ Размесете добре всички продукти. От готовото тесто оформете малки хлебчета.

⇨ Поставете хлебчетата върху застелената с хартия за печене тава ❽.

⇨ Изпечете тавата около 30 минути на средно ниво при 180° C с горно нагряване и конвекция.

ⓘ *Това тесто е достатъчно за няколко тави* ❽.

Целувки

Съставки:

- 1 белтък
- сол
- 45 g захар

Приготвяне:

⇨ Добавете охладените белтъци в купа за бъркане, в която няма мазнина. В купата не трябва да попада никакъв жълтък, иначе снегът от разбитите белтъци няма да се получи.

⇨ Разбийте с миксер на ниска скорост, за да не се образуват големи балончета.

⇨ Добавете щипка сол.

⇨ Когато сместа започне да се втвърдява, добавяйте постепенно половината от захарта.

⇨ Продължете да разбивате с миксера на най-висока скорост.

⇨ Добавете останалата захар. Така сместа за целувки ще се втвърди.

⇨ Сместа за целувките се слага в торбичка за шприцоване с голям накрайник под формата на звезда. Оформете една до друга целувките под формата на розетки, езичета и др. върху застланата с хартия за печене тава.

⇨ Предварително загрейте минифурната на 100° C с функция за горещ въздух.

⇨ Тавата с целувките се поставя на средната шина и се пече на 100° C с горещ въздух в продължение на 2 часа.

Крутони с масло

Съставки:

- 2 филии бял хляб
- 1 с. л. масло

Приготвяне:

⇨ Нарежете белия хляб на малки кубчета.

⇨ Оставете маслото да се стопи в една тенджера на ниска температура и обърkайте белия хляб в него.

⇨ Разстелете хартия за печене в тавата ❽ и равномерно разпределете кубчетата върху нея.

⇨ Изпечете кубчетата от бял хляб докато придобият златисто кафяв цвят (около 15 - 20 минути) на около 150°C (конвекция) и средно ниво във фурната.

ⓘ *Можете да използвате и масло с подправки или чесън вместо обикновено масло. Времето за изпичане се намалява тогава с около 5 минути.*

Франзела с кайма

Съставки:

- 2 франзели
- 250 гр кайма (смесена)
- 2 домата
- 1 лук (на кубчета)
- 2 с. л. доматено пюре
- 40 гр настърган пармезан
- 4 филийки кашкавал
- сол и черен пипер

Приготвяне:

⇨ Разрежете франзелите и ги издълбайте.

⇨ Смесете каймата, доматеното пюре, лука, пармезана, малко сол и черен пипер.

⇨ Оформете каймата на 4 еднакви по големина и по възможност плоски кюфтета и ги поставете върху половинките от франзелите.

⇨ Разрежете доматите на парчета и ги разпределете върху франзелите.

⇨ Разпределете кашкавала върху франзелите.

⇨ Поставете франзелите в тавичка ❽ и ги опечете за около 20 минути на долното ниво на около 225°C в предварително нагрятата фурна при горно и долно нагряване.

ⓘ *Вие можете да овкусите каймата с босилек, чили или други подправки.*

Карфиол (печен)

Съставки:

- 1/2 глава карфиол (около 250 гр)
- 3 резенчета лимон
- 1 с. л. масло
- 1 пълна с. л. брашно
- 1 с. л. сок от лимон
- 1 с. л. бадеми на пръчици
- 2 с. л. настърган кашкавал
- сол, черен пипер, индийско орехче

Приготвяне:

⇨ Нарежете карфиола на розички и го измийте.

⇨ Задушете 8 - 10 минути карфиола с резенчетата лимон във вряща подсолена вода, така че карфиолът да остане твърд. Отделете около 150 мл от водата, в която сварихте карфиола.

⇨ Разтопете в една тенджера масло и запържете брашното в маслото като бъркате непрекъснато около 1 минута.
Доливайте водата, в която е заврял карфиола, като бъркате непрекъснато и оставете да ври около 2 минути. Ако запръжката се сгъсти много, добавете постепенно още малко вода докато се получи гъста смес. Подправете с лимонов сок, черен пипер и мускатово орехче.

⇨ Поставете карфиола в керамична форма (с диаметър от около 14 см) и го полейте равномерно със соса.

⇨ Поръсете с кашкавала и бадемите на пръчици.

⇨ Поставете керамичната форма в тавата ❽.

⇨ Изпечете суфлето около 20 минути на долното ниво в предварително нагрятата фурна на около. 200°C с включено горно и долно нагряване.

Многолистно тесто с пълнеж от сьомга

Състав:

- 1 опаковка многолистно тесто (около 8 парчета)
- 1 опаковка сьомга, пушена, на филийки (около 200 гр)
- 1 лимон
- 1 лук
- 1 пакетче крема (200 гр)
  пресен копър
  сол и пипер
  1 жълтък

Приготвяне:

⇨ Извадете парчетата многолистно тесто от опаковката и ги оставете евентуално да се размразят.

⇨ Смесете кремата със сол, черен пипер и със сока на един лимон.

⇨ Нарежете лука на малки кубчета.

⇨ Прибавете половината от сьомгата и лука към сместа от крема и пюрирайте всичко с миксера.

⇨ Нарежете останалата част от сьомгата на ивици.

⇨ Прибавете сьомгата и копъра към сместа и смесете всичко.

⇨ Поставете една супена лъжица от масата върху парчетата от многолистно тесто и ги завийте.

⇨ Намажете джоба с жълтък.

⇨ Поставете джобовете от многолистно тесто в тавата ❽.
Оставете достатъчно разстояние между отделните джобове, тъй като многолистното тесто се надува.

⇨ Оставете джобовете да се изпекат около 25-30 минути на долното ниво на фурната при около 200° C с конвекция. Многолистното тесто трябва да придобие лек кафеникав цвят.

ⓘ *Посоченото количество е достатъчно за няколко тави* ❽.

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са приблизителни стойности. Допълнете и обогатете тези с Вашите собствени рецепти. Във всеки случай Ви желаем успех и добър апетит.

Смяна на крушката

⚠ Опасност!

Преди да смените крушката, винаги първо изчаквайте уредът да се охлади. В противен случай съществува опасност от изгаряне!

ⓘ *Сменяйте крушката само с крушка от същия тип (виж глава "Технически характеристики").*

⇨ Отворете стъклената вратичка ❻.
⇨ Развийте намиращия се в камерата отзад вдясно стъклен капак на крушката.
⇨ Развийте и извадете крушката и поставете новата крушка.
⇨ Затегнете стъкления капак на ръка.

Почистване

⚠ Опасност от електрически удар!

Преди да почистете минифурната, трябва да изключвате винаги щепсела от контакта. Има опасност от токов удар!

Опасност от електрически удар!

При почистване не потапяйте уреда във вода. Има опасност от токов удар!

⚠ Внимание!

За отстраняване на замърсяванията не използвайте домакински препарати, остри или ръбести предмети. Така ще увредите минифурната и вътрешните стени, които са със специално покритие.

⇨ Ако се появят замърсявания, можете да почистите автомата за печене и печене на грил с мека кърпа, която е леко напоена с мек сапунен разтвор. При упорити замърсявания или загоряла нечистотия, върху замърсяването поставете напоена с мек сапунен разтвор кърпа. Изчакайте, докато замърсяването се размекне и тогава го отстранете!

⇨ Тавата ❽ и решетъчната скара ❼ се почистват с препарат за миене. Ако има упорити замърсявания, трябва да ги накиснете. Изплакнете остатъците от препарата за миене с чиста вода.

⚠ Опасност от електрически удар!

Ако ще използвате уреда след почистването, той трябва да е изцяло сух. Затова след почистване оставете вратичката на уреда отворена.

Технически характеристики

Мрежово напрежение:	220 - 240 V ~/50 Hz
Номинална мощност:	1380 W
Вместимост:	15 литра
Крушка:	240 V, 15 W, E 14, 300 °C

Отстраняване на дефекти

Симптом	Възможни причини и отстраняване
Минифурната не загрява.	Ⓐ Таймерът ❺ е в позиция OFF. Изберете с таймера ❺ време, различно от 0 минути (OFF). Ⓑ Неизправен предпазител. Проверете предпазителите и при необходимост ги подменете. Ⓒ Неизправен контакт. Изпробвайте друг контакт. Ⓓ Минифурната вероятно е повредена. Минифурната трябва да се провери от квалифициран специалист. Ⓔ Функционалният ключ ❸ е в позиция OFF.
Минифурната не може да се изключи.	Някоя от електронните части е неизправна. Изключете щепсела от контакта и занесете минифурната на ремонт при квалифициран специалист.
Вентилаторът за горещ въздух не работи.	Ⓐ Ключът за горещия въздух ❹ е в позиция „O“. Поставете ключа за горещия въздух в позиция „-“. Ⓑ Минифурната вероятно е повредена. Минифурната трябва да се провери от квалифициран специалист.
Вратичката е счупена има пукнатини.	Занесете минифурната на ремонт при квалифициран специалист.

Ако неизправностите не могат да бъдат отстранени, обърнете се към Вашия търговец или производителя.

Рециклиране

Не изхвърляйте в никакъв случай уреда с битовите отпадъци. Този уред подлежи на европейската Директива 2002/96/EC

Рециклирайте уред при оторизирано предприятие за рециклиране или в пункта за вторични суровини на общината.
Съблюдавайте валидните актуални разпоредби. В случай на съмнение се свържете с пункта за вторични суровини.

Рециклирайте опаковъчния материал без да замърсявате околната среда.

Гаранция и сервиз

За този уред Вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. Уредът е произведен старателно и е контролиран преди да бъде доставен.
Запазете касовата бележка, за да удостоверите датата на закупуване. В случай на гаранция се свържете по телефона с Вашия сервиз. Само по този начин може да се гарантира безплатното изпращане на Вашата стока.
Гаранционната претенция важи само за материални или фабрични дефекти, но не и за транспортни щети, износени части или при повреда на лесно чупливи части, напр. прекъсвачи, акумулаторни батерии. Продуктът е предназначен само за лична, но не и за стопанска употреба.
При злонамерена и неправилна употреба, при употреба на сила или дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията се заличава. Законните Ви права не се ограничават с тази гаранция.
Гаранционният срок не се удължава от гаранцията. Това важи за заменени и ремонтирани части. Евентуалните налични още при закупуването щети и дефекти трябва да се съобщават още при разопаковането, но най-късно два дена след датата на закупуване. След като изтече гаранционният срок, ремонтите трябва да бъдат заплатени.

(BG) **Сервизно обслужване България**
Тел.: 00800 111 4920
E-мейл: kompernass@lidl.bg
IAN 73486/73487

Вносител

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα Σελίδα

Υποδείξεις ασφαλείας 40

Σκοπός χρήσης 41

Σύνολο αποστολής 41

Τοποθέτηση 41

Περιγραφή 42

Πρώτη θέση σε λειτουργία 42

Απενεργοποίηση και μεταφορά 43

Απενεργοποίηση 43

Μεταφορά 43

Χειρισμός 43

Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο γλυκών 43

Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο με κυκλοφορία αέρα 44

Υποδείξεις προετοιμασίας και συνταγές 44

Μάφιν 44

Τοστ Χαβάη 45

Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας 45

Κουλουράκια 45

Ψωμάκια 46

Μαρέγκα 46

Κρουτόν βουτύρου 46

Μπαγκέτες με κιμά 46

Κουνουπίδι (ογκρατέν) 47

Πουγκάκια φύλλου με γέμιση σολομού 47

Αλλαγή λυχνίας 48

Καθαρισμός 48

Τεχνικές πληροφορίες 48

Διόρθωση βλαβών 49

Απομάκρυνση 50

Εγγύηση & Σέρβις 50

Εισαγωγέας 50

Διαβάστε το εγχειρίδιο χειρισμού πριν από την πρώτη χρήση προσεκτικά και φυλάξτε το για μια μελλοντική χρήση. Παραδώστε το εγχειρίδιο σε όποιον παραδοθεί στη συνέχεια η συσκευή.

Φουρνάκι με γκριλ

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Προσοχή! Κίνδυνος!

- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν επιτρέπεται να ανοίξετε ή επισκευάσετε το περίβλημα του αυτόματου φούρνου και γκριλ. Σε αυτή την περίπτωση δεν υπάρχει ασφάλεια και η εγγύηση ακυρώνεται. Ο αυτόματος φούρνος και γκριλ πρέπει να επισκευάζεται μόνο από τον έμπορο ή από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Μην αφήνετε υγρά να φτάνουν στο περίβλημα του αυτόματου φούρνου και γκριλ. Δεν επιτρέπεται να εκθέτετε τη συσκευή σε υγρασία και να την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικό χώρο. Επίσης δεν επιτρέπεται να τοποθετείτε αντικείμενα γεμάτα με υγρά, όπως π.χ. βάζα επάνω στη συσκευή. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Στην περίπτωση που ωστόσο φτάσουν υγρά μέσα στο περίβλημα, τραβήξτε αμέσως το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και επιτρέψτε την επισκευή της συσκευής.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτα υλικά πολύ κοντά στον αυτόματο φούρνο και γκριλ (π.χ. πετσέτα, πανιά κουζίνας κλπ.).
  Ποτέ μη στεγνώνετε υφάσματα ή αντικείμενα επάνω ή μέσα στη συσκευή.
  Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Ποτέ μην αγγίζετε τις θερμαντικές ράβδους ή το παράθυρο παρακολούθησης κατά τη λειτουργία ή πριν κρυώσει ο αυτόματος φούρνος και γκριλ. Κατά τη λειτουργία ποτέ μη πιάνετε μέσα στο χώρο ψησίματος. Περιμένετε έως ότου κρυώσει η συσκευή. Αλλιώς μπορεί να καείτε.

Προσοχή! Καυτή επιφάνεια.

Ποτέ μην αγγίζετε τη γυάλινη θύρα ή το περίβλημα κατά τη διάρκεια της χρήσης, διότι αυτά μπορεί να είναι πολύ ζεστά. Για το άνοιγμα της γυάλινης θύρας χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας ή παρόμοια, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα!

- Αφήνετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ να κρυώνει μετά τη χρήση, πριν τον μεταφέρετε.
- Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο δικτύου και το βύσμα με βρεγμένα χέρια. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Να πιάνετε πάντα το φις κατά την εξαγωγή από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο.
- Μη διπλώνετε ή μαγγώνετε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Να τοποθετείτε το καλώδιο έτσι ώστε να μην μπορεί να το πατήσει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση καλωδίου επέκτασης.
- Όταν δε χρησιμοποιείτε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ για μεγάλο χρονικό διάστημα, πρέπει να τον αποσυνδέετε από το δίκτυο ρεύματος. Μόνο όταν τραβήξετε το βύσμα από την πρίζα είναι η συσκευή εντελώς χωρίς ρεύμα.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.

Επεξήγηση των υποδείξεων ασφαλείας
Στο εγχειρίδιο χειρισμού θα βρείτε τις ακόλουθες κατηγορίες υποδείξεων ασφαλείας:

⚠ Κίνδυνος!
Υποδείξεις με τη λέξη ΚΙΝΔΥΝΟΣ προειδοποιούν για πιθανές βλάβες ατόμων.

⚠ Προσοχή!
Υποδείξεις με τη λέξη ΠΡΟΣΟΧΗ προειδοποιούν για πιθανές εμπράγματες βλάβες ή βλάβες του περιβάλλοντος.

ⓘ Αυτές οι υποδείξεις περιέχουν ιδιαίτερα στοιχεία για την οικονομική χρήση του αυτόματου φούρνου και γκριλ.

Σκοπός χρήσης

Ο αυτόματος φούρνος και γκριλ εξυπηρετεί για το ζέσταμα, μαγείρεμα και ψήσιμο φαγητών. Προορίζεται αποκλειστικά για αυτό το σκοπό και επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για αυτόν. Αυτό συμπεριλαμβάνει και την προσοχή όλων των πληροφοριών του εγχειριδίου αυτού, και ειδικά την τήρηση των υποδείξεων ασφαλείας. Κάθε άλλη χρήση ισχύει ως μη σύμφωνη με τους κανονισμούς και μπορεί να οδηγήσει σε εμπράγματες ή και σε ανθρώπινες βλάβες. Η Kompernaß δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για βλάβες οι οποίες προέρχονται από χρήση μη σύμφωνη με τους κανονισμούς.

Σύνολο αποστολής

Η συσκευασία περιλαμβάνει
- τον αυτόματο φούρνο και γκριλ
- μία σχάρα
- ένα ταψί
- μια λαβή για τη σχάρα/ το ταψί
- Οδηγίες χρήσης

Τοποθέτηση

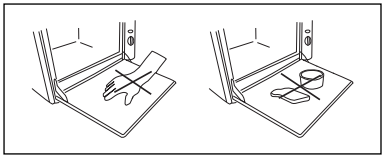
⇨ Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική βάση. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό γύρω από τη συσκευή.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Η απόσταση μεταξύ της πίσω πλευράς συσκευής και του τοίχου πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστο σε 10 εκ. από επάνω και 5 εκ. από τα πλάγια. Συνεπώς η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται σε ντουλάπια ή παρόμοια έπιπλα. Αλλιώς δεν είναι δυνατός ένας επαρκής αερισμός του αυτόματου φούρνου και γκριλ και η συσκευή θα μπορούσε να προκαλέσει πυρκαγιά ή ζημιά.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!
Τοποθετείτε απαραίτητα την αυτόματη συσκευή ψησίματος επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη και θερμανθεκτική βάση. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς και η συσκευή μπορεί να πάθει βλάβη. Ο τομέας κάτω από τη βάση της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστεί και να φθαρεί.Επίσης εάν υπάρχει μαλακή βάση μπορεί να δημιουργηθούν μόνιμα ίχνη σε αυτή.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Μην τοποθετείτε τη συσκευή πολύ κοντά σε νερό π.χ. σε νεροχύτες, σκάφες ή σε χώρους κελαριών με υγρασία. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Μη στηρίζεστε στη γυάλινη θύρα. Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη γυάλινη θύρα.
Αυτό οδηγεί σε ζημιά των μεντεσέδων.



Περιγραφή

Ο αυτόματος φούρνος και γκριλ εξυπηρετούν για το ζέσταμα, μαγείρεμα και ψήσιμο φαγητών. Η λειτουργία κυκλοφορίας αέρα φροντίζει για μια ομοιόμορφη και γρήγορη κατανομή της θερμότητας στη συσκευή.

Στοιχεία χειρισμού

❶ Λυχνία ελέγχου (Power) (Ισχύς)
Ανάβει κατά τη λειτουργία

❷ Ρυθμιστής θερμοκρασίας
Αβαθμίδωτη ρύθμιση της θερμοκρασίας από 100° C έως 230° C

❸ Διακόπτης λειτουργίας για
OFF (απενεργοποίηση),
θερμότητα επάνω,
θερμότητα κάτω,
θερμότητα κάτω και επάνω

❹ Διακόπτης ηλεκτρικού για κυκλοφορία αέρα

❺ Χρονοδιακόπτης
Ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου ψησίματος από 0–60 λεπτά.

❻ Γυάλινη θύρα με λαβή

❼ Σχάρα

❽ Ταψί

❾ Λαβή για σχάρα/ ταψί

Πρώτη θέση σε λειτουργία

⇨ Απομακρύνετε τον ηλεκτρικό αυτόματο φούρνο και γκριλ και όλα τα αξεσουάρ από τη συσκευασία μεταφοράς.

⚠ Κίνδυνος σύνθλιψης!

Κατά το άνοιγμα ή κλείσιμο της θύρας μην πιάνετε στους μεντεσέδες της θύρας. Αλλιώς μπορεί να πιαστούν τα χέρια σας.

⇨ Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία πρέπει να καθαρίσετε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ από ενδεχόμενα υπολείμματα συσκευασίας. Καθαρίζετε τα αξεσουάρ με ένα χλιαρό, ήπιο σαπουνόνερο και στη συνέχεια στεγνώνετέ τα.

⇨ Σκουπίστε το περίβλημα συσκευής με ένα ελαφρώς νωπό πανί με νερό και στη συνέχεια στεγνώνετέ το προσεκτικά.

⇨ Όταν η συσκευή έχει στεγνώσει εσωτερικά και εξωτερικά, βάλτε το βύσμα δικτύου σε μια αντίστοιχη πρίζα δικτύου (220 - 240 V~/50 Hz) στον τοίχο.

⇨ Τώρα ενεργοποιήστε τη συσκευή χωρίς τα αξεσουάρ και χωρίς προϊόν ψησίματος. Αφήστε τη θύρα της συσκευής εντελώς ανοιχτή.

⇨ Επιλέξτε με τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❷ 230° C. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❸ σε θερμότητα επάνω και κάτω.

⇨ Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ❺ στα 15 λεπτά.

ⓘ Η συσκευή ενεργοποιείται μόνο με το χρονοδιακόπτη ❺. Μόλις ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης ❺, ανάβει η λυχνία ελέγχου ❶.

ⓘ Επειδή τα θερμαντικά στοιχεία έχουν λιπανθεί ελαφρώς, μπορεί κατά την πρώτη θέση σε λειτουργία να δημιουργηθεί μια ελαφριά οσμή. Αυτή δεν είναι βλαβερή και κρατά για ελάχιστο χρόνο. Ανοίξτε το παράθυρο και φροντίστε για επαρκή αερισμό.

⇨ Όταν η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί αυτόματα, θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❸ στο OFF (απενεργοποίηση).

⇨ Τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα και περιμένετε έως ότου η συσκευή κρυώσει.

⇨ Στη συνέχεια καθαρίστε το χώρο ψησίματος με ένα ελαφρώς νωπό πανί με νερό και στεγνώστε τον.

Απενεργοποίηση και μεταφορά

Απενεργοποίηση

⇨ Θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❸ και το χρονοδιακόπτη ❺ στο OFF (απενεργοποίηση).

Μεταφορά

⇨ Εάν θέλετε να μεταφέρετε τον αυτόματο φούρνο, αφήστε τον πρώτα να κρυώσει.

⇨ Τραβήξτε το καλώδιο δικτύου από την πρίζα.

⇨ Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου γύρω από το άγκιστρο σύσφιξης στην πίσω πλευρά συσκευής.

Χειρισμός

Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο γλυκών

⇨ Απομακρύνετε τη σχάρα ❼ και το ταψί ❽ από τη συσκευή. Τοποθετήστε σε αυτά εάν απαιτείται χαρτί ψησίματος ή περάστε το ταψί ❽ με βούτυρο ή λάδι.

⇨ Αφήστε τη συσκευή για περ. 10 λεπτά (ανάλογα με τη ρύθμιση θερμοκρασίας) να ζεστάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία:
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με το ρυθμιστή θερμοκρασίας ❷. Στη λειτουργία ψησίματος πρέπει να επιλέγετε πάντα την υψηλότερη βαθμίδα θερμοκρασίας (230° C).
- Στη συνέχεια επιλέξτε με το διακόπτη λειτουργίας ❸ μεταξύ επάνω θέρμανσης (π.χ. για ογκρατέν), κάτω θέρμανσης (π.χ. για γλυκό) ή επάνω και κάτω θέρμανση (π.χ. για πίτσα).Εάν θέλετε να ψήσετε στο γκριλ περιστρέφετε το διακόπτη λειτουργίας ❸ πάντα στην επάνω θέρμανση.
- Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη ❺ το χρόνο προθέρμανσης (περ. 10 λεπτά).
- Κλείστε τη γυάλινη θύρα ❻.

⇨ Εάν έχει ολοκληρωθεί ο χρόνος, τοποθετήστε το προϊόν ψησίματος επάνω στη σχάρα ❼ ή στο ταψί ❽ και ωθήστε το σε μια από τις ράγες. Εδώ προσέξτε για μια επαρκή απόσταση του προϊόντος ψησίματος από τα πλευρικά τοιχώματα και τα θερμαντικά στοιχεία της συσκευής.

⚠ Προσοχή!

Ποτέ μην τοποθετείτε τρόφιμα, μπολ ή άλλα δοχεία απευθείας στο δάπεδο του θαλάμου ψησίματος! Η συσκευή μπορεί να πάθει ανεπανόρθωτη βλάβη! Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα, μπολ ή άλλα δοχεία επάνω στο ταψί ❽ ή στη σχάρα ❼.

ⓘ Όταν προετοιμάζετε στη σχάρα ❼ είδος ψησίματος που στάζει πολύ, ωθήστε το ταψί ❽ στην κατώτερη ράγα. Έτσι συλλέγεται π.χ. λίπος που στάζει προς τα κάτω και η συσκευή μπορεί αργότερα να καθαρίζεται πιο εύκολα.

ⓘ Θα επιτύχετε πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, εάν ωθήσετε το ταψί ❽ ή τη σχάρα ❼ στη μεσαία ράγα και ρυθμίσετε την κυκλοφορία αέρα.

⇨ Κλείστε τη γυάλινη θύρα ❻, πριν εκκινήσετε τη διαδικασία ψησίματος.

ⓘ Όταν ετοιμάζετε ιδιαίτερα λιπαρά φαγητά, ίσως δημιουργηθεί πολύς καπνός. Σε αυτή την περίπτωση μη κλείσετε τη γυάλινη θύρα ❻ εντελώς, αλλά αφήστε την λίγο ανοιχτή: Όταν κλείνετε τη θύρα προσεκτικά, αυτή ασφαλίζει λίγο πριν από το κλείσιμο σε αυτή τη θέση.

⇨ Ρυθμίστε με το χρονοδιακόπτη ❺ τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

Ο μέγιστος χρόνος ψησίματος ανέρχεται σε 60 λεπτά.

⇨ Εάν ο χρόνος μαγειρέματος του προϊόντος ψησίματος ανέρχεται σε λιγότερα από 25 λεπτά, θέστε το χρονοδιακόπτη ❺ πρώτα στα 60 λεπτά και στη συνέχεια πίσω στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος.

Η λυχνία ελέγχου ❶ δείχνει ότι ο αυτόματος φούρνος και γκριλ είναι ενεργοποιημένος. Ο διακόπτης του χρονοδιακόπτη ❺ κινείται τώρα αριστερόστροφα προς το OFF (μηδέν).

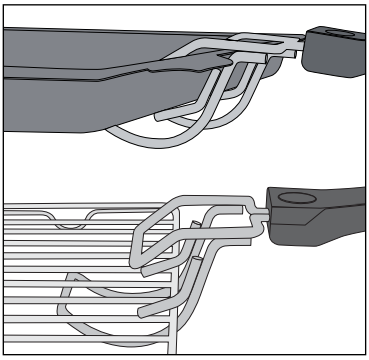
ⓘ Εάν ο φούρνος και γκριλ έχει φτάσει στην από εσάς ρυθμισμένη θερμοκρασία, απενεργοποιούνται τα θερμαντικά στοιχεία περιοδικά, ώστε να διατηρηθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

⇨ Η συσκευή απενεργοποιείται μετά τη λήψη του ρυθμισμένου χρόνου αυτόματα. Εάν θέλετε να σταματήσετε τη συσκευή πρόωρα, περιστρέψτε το χρονοδιακόπτη ❺ πίσω στο OFF. Θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❸ στη θέση OFF και τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα.

Θα ακούσετε έναν ήχο κουδουνίσματος και η λυχνία ελέγχου ❶ θα σβήσει.

ⓘ Αφότου έχει απενεργοποιηθεί η συσκευή, μπορεί ο χρονοδιακόπτης ❺ να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.

⇨ Χρησιμοποιείτε πάντα για το τράβηγμα της σχάρας ❼ ή του ταψιού ❽ την απεσταλμένη λαβή ❾. Για να σηκώσετε προς τα έξω τη σχάρα ❼, πρέπει να αγκιστρώσετε τα μικρά άγκιστρα της λαβής ❾ από επάνω στη σχάρα. Για να σηκώσετε το ταψί ❽ από τη συσκευή, πρέπει τα μεγάλα άγκιστρα της λαβής ❾ να αγκιστρωθούν στο μπροστινό χείλος του ταψιού ❽.



⇨ Μετά το ψήσιμο θέστε το διακόπτη λειτουργίας ❸ στο OFF (απενεργοποίηση). Τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε ή χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Ψήσιμο στη σχάρα και ψήσιμο με κυκλοφορία αέρα

Στην περίπτωση που ψήνετε με κυκλοφορία αέρα, μπορείτε κατά κανόνα να αποφύγετε μια προθέρμανση του χώρου ψησίματος. Το αποτέλεσμα μαγειρέματος και ροδίσματος είναι πιο ομοιόμορφο κατά τη χρήση ανακύκλωσης αέρα.

Προσέξτε τις υποδείξεις προετοιμασίας σε συνταγές στις οποίες χρησιμοποιείτε κυκλοφορία αέρα.

⇨ Πιέστε στο διακόπτη ηλεκτρικού ❹ για την κυκλοφορία αέρα έως ότου αυτός κουμπώσει στη θέση „-“.

Ο ανεμιστήρας στο χώρο ψησίματος δουλεύει.
Ο υπόλοιπος χειρισμός αντιστοιχεί στο ψήσιμο χωρίς κυκλοφορία αέρα.

Υποδείξεις προετοιμασίας και συνταγές

Σε αυτό το κεφάλαιο σας δίνουμε μερικά παραδείγματα για την προετοιμασία φαγητών. Αυτά τα παραδείγματα είναι προτάσεις. Η διάρκεια προετοιμασίας μπορεί να ποικίλει.

ⓘ Προσέξτε τις υποδείξεις προετοιμασίας στη συσκευασία των τροφίμων.

Μάφιν

Συστατικά για τέσσερα άτομα:

- 1 φλιτζάνι αλεύρι
- 1 κ.τσ. μπέϊκιν πάουντερ
- 1 αυγό
- 1 ΚΣ λιωμένο βούτυρο
- 1 φλιτζάνι γάλα
- 3 ΚΣ ζάχαρη
- Αλάτι
- για διαφορετικές εναλλακτικές επιπλέον καρύδια, ψιλοκομμένες μπανάνες ή νιφάδες σοκολάτας

Ετοιμασία:

⇨ Αναμείξτε αργά σε ένα μπολ το αλεύρι, το μπέϊκιν πάουντερ, το αυγό, το γάλα, το αλάτι και τη ζάχαρη.

⇨ Λιώστε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα και αναμείξτε με τη ζύμη.

⇨ Κατόπιν επιθυμίας αναμειγνύετε με καρύδια, νιφάδες σοκολάτας ή ψιλοκομμένες μπανάνες.

⇨ Βάλτε την έτοιμη ζύμη σε συνήθεις φόρμες για μάφιν και τοποθετήστε τις επάνω στο ταψί ❽.

⇨ Ψήστε στο ταψί στους 200° C με επάνω θέρμανση και κυκλοφορία αέρα περίπου για 15 λεπτά, στην κάτω σχάρα.

Τοστ Χαβάη

Συστατικά για 4 τοστ:

- 4 φέτες ψωμί του τοστ
- 1 – 2 ΚΣ γαλλική πικάντικη σάλτσα
- 120 γρ. βρασμένο ζαμπόν
- 1/2 κονσέρβα ανανά
- 4 φέτες τυρί για ογκρατέν
- Κάρυ

Ετοιμασία:

⇨ Τοστάρετε τις φέτες ψωμί του τοστ.

⇨ Στη συνέχεια περνάτε με λίγη πικάντικη σάλτσα και επιστρώνετε με το βρασμένο ζαμπόν.

⇨ Βάζετε μια φέτα ανανά επάνω στο επιστρωμένο τοστ. Καρυκεύετε με κάρυ.

⇨ Στη συνέχεια τοποθετείτε μια φέτα τυρί επάνω στον ανανά.

⇨ Τοποθετήστε τα τοστ Χαβάη επάνω στη σχάρα ❼ και ψήστε από επάνω στον αυτόματο γκριλ και ψησίματος στη μεσαία γραμμή περ. στους 180 ΓC, με επάνω θερμότητα και αέρα κυκλοφορίας περ. για 8 λεπτά.

Ψήσιμο κατεψυγμένης πίτσας

Ετοιμασία:

⇨ Ωθήστε τη σχάρα ❼ στη μεσαία ράγα του αυτόματου φούρνου και γκριλ.

⇨ Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα χωρίς συσκευασία επάνω στη σχάρα ❼.

⇨ Ψήστε την πίτσα σε επάνω και κάτω θέρμανση και ενεργοποιημένη κυκλοφορία αέρα για περ. 20 λεπτά.

⇨ Παρακαλούμε προσέξτε τα στοιχεία συσκευασίας.

Κουλουράκια

Συστατικά

- 125 γρ. βούτυρο
- 125 γρ. ζάχαρη
- 1 πακετάκι βανιλίνη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 αυγό
- 1 ασπράδι
- 250 γρ. αλεύρι (Τύπος 405)
- 1 κ.τσ. μπέϊκιν πάουντερ
- τριμμένη φλούδα μισού λεμονιού

Ετοιμασία:

⇨ Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός.

⇨ Προσθέστε τη ζάχαρη, τη βανιλίνη, τη φλούδα λεμονιού και τα αυγά.

⇨ Αναμείξτε το αλεύρι, το μπέϊκιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατέψτε με ένα εργαλείο ανακατώματος ξεκινώντας από κάτω από τη ζύμη.

⇨ Αφήστε τη ζύμη για περ. 10 λεπτά να καθήσει.

⇨ Δώστε στη ζύμη την επιθυμητή μορφή, π.χ. με τη βοήθεια της κρεατομηχανής, του κόφτη ή της σακούλας διακόσμησης.

⇨ Τοποθετήστε τα κουλουράκια επάνω στο ταψί με χαρτί ψησίματος ❽.

⇨ Ψήστε τα μπισκότα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C επάνω και κάτω θέρμανση περ. για 10 – 15 λεπτά στη μεσαία σχάρα, έως ότου γίνουν χρυσοκίτρινα.

ⓘ Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά ❽.

Ψωμάκια

Συστατικά

- 300 γρ. αλεύρι (ή αλεύρι ολικής άλεσης)
- 2 γεμάτες κ.τσ. μπέϊκιν πάουντερ
- 200 γρ. λιναρόσπορο
- 1 αυγό
- 500 γρ. άσπρο μαλακό τυρί
- 1 κ.τσ. αλάτι
- κατόπιν επιθυμίας κύμινο, κρεμμύδια, μπέϊκον ...

Ετοιμασία:

⇨ Ανακατεύετε όλα τα υλικά καλά και δημιουργείτε μικρά ψωμάκια.

⇨ Τοποθετήστε τα ψωμάκια επάνω στο ταψί ❽ με χαρτί ψησίματος.

⇨ Ψήστε περ. στους 180° C επάνω θέρμανση και κυκλοφορία αέρα, για περίπου 30 λεπτά, στη μεσαία σχάρα.

ⓘ Η ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά ❽.

Μαρέγκα

Συστατικά

- 1 ασπράδι
- Αλάτι
- 45 γρ. ζάχαρη

Ετοιμασία:

⇨ Βάζετε το κρύο ασπράδι σε ένα μπολ ανάμειξης χωρίς λίπος. Σε αυτό δεν πρέπει να αναμειχθεί καθόλου κρόκος, αλλιώς το χτυπημένο ασπράδι δεν θα είναι σφιχτό.

⇨ Χτυπήστε το ασπράδι σε αργή βαθμίδα, ώστε να μη δημιουργούνται πολύ μεγάλες φουσκάλες στο χτυπημένο ασπράδι.

⇨ Βάζετε μια μικρή πρέζα αλάτι.

⇨ Προσθέτετε το ήμισυ της ζάχαρης λίγο - λίγο, όταν το χτυπημένο ασπράδι αρχίζει να σφίγγει.

⇨ Τότε χτυπάτε σε πιο υψηλή βαθμίδα έως ότου σφίξει.

⇨ Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη. Έτσι η μάζα μαρέγκας λαμβάνει την απαραίτητη στερεότητα.

⇨ Βάλτε τη μαρέγκα σε μια σακούλα διακόσμησης με μεγάλο αστεροειδές στόμιο και κάνετε με λίγη απόσταση ροζέτες, γλωττίδες και άλλα σχήματα στο επιστρωμένο ταψί με χαρτί ψησίματος.

⇨ Προθερμαίνετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ περ. στους 100° C κυκλοφορία αέρα.

⇨ Αφήνετε τη μαρέγκα στη μεσαία ράγα περ. στους 100° C κυκλοφορία αέρα να ψηθεί για περ. 2 ώρες.

Κρουτόν βουτύρου

Συστατικά

- 2 φέτες ψωμί τοστ
- 1 ΚΣ βούτυρο

Ετοιμασία:

⇨ Κόψτε το ψωμί του τοστ σε μικρούς κύβους.

⇨ Λιώστε το βούτυρο σε ήπια θερμοκρασία σε μια κατσαρόλα και αναμείξτε μαζί το ψωμί του τοστ.

⇨ Τοποθετήστε ένα ταψί ❽ με χαρτί ψησίματος και κατανείμετε εκεί τους κύβους ψωμιού τοστ ομοιόμορφα.

⇨ Ψήστε τους κύβους ψωμιού τοστ περ. στους 150°C (κυκλοφορία αέρα) στη μεσαία σχάρα, έως ότου γίνουν χρυσοκίτρινοι (περ. 15 - 20 λεπτά).

ⓘ *Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκορδοβούτυρο ή βούτυρο με βότανα αντί σκέτο βούτυρο. Ο χρόνος ψησίματος μειώνεται τότε περ. κατά 5 λεπτά.*

Μπαγκέτες με κιμά

Συστατικά

- 2 ψωμάκια μπαγκέτες
- 250 γρ. κιμάς (μισός μοσχάρι και μισός χοιρινός)
- 2 τομάτες
- 1 κρεμμύδι (κομμένο)
- 2 ΚΣ πελτέ ντομάτας
- 40 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 4 φέτες τυρί
- Αλάτι και πιπέρι

Ετοιμασία:

⇨ Κόβετε τις μπαγκέτες και βγάζετε την ψίχα.

⇨ Αναμείξτε τον κιμά, τον πελτέ τομάτας, τα κρεμμύδια, την παρμεζάνα, λίγο αλάτι και πιπέρι.

⇨ Σχηματίστε από τον κιμά 4 μεγάλα, ισομεγέθη μπιφτέκια και τοποθετήστε τα επάνω στα μισά κομμάτια των μπαγκετών.

⇨ Κόψτε την τομάτα σε φέτες και μοιράστε τις φέτες στις μπαγκέτες.

⇨ Μοιράστε το τυρί στις μπαγκέτες.

⇨ Τοποθετήστε τις μπαγκέτες σε ένα ταψί ❽ και ψήστε τις περ. στους 225°C σε προθερμασμένο φούρνο σε επάνω και κάτω θέρμανση περ. για 20 λεπτά, στην κάτω σχάρα.

ⓘ *Μπορείτε να καρυκεύσετε τη μάζα του κιμά και με βασιλικό, τσίλι ή άλλα καρυκεύματα.*

Κουνουπίδι (ογκρατέν)

Συστατικά

- 1/2 κεφάλι κουνουπίδι (περ. 250 γρ.)
- 3 φέτες λεμονιού
- 1 ΚΣ βούτυρο
- 1 γεμάτη ΚΓ αλεύρι
- 1 ΚΣ χυμός λεμόνι
- 1 ΚΣ λεπτοκομμένα αμύγδαλα
- 2 ΚΣ τυρί που λιώνει (τριμμένο)
- αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο

Ετοιμασία:

⇨ Κόψτε το κουνουπίδι σε κομμάτια και πλύντε τα.

⇨ Βράστε το κουνουπίδι με τις φέτες λεμονιού σε βραστό αλατισμένο νερό για 8-10 λεπτά, έτσι ώστε το κουνουπίδι να γίνει αλ ντέντε. Συλλέξτε κατά την έκχυση περ. 150 ml του βρασμένου νερού.

⇨ Αφήστε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο να λιώσει και αχνίστε το αλεύρι ανακατεύοντας το συνεχώς περ. για 1 λεπτό.

Ανακατεύοντας συνεχώς προσθέστε το βραστό νερό από το κουνουπίδι και αφήστε το να βράσει περ. για 2 λεπτά. Εάν το αχνισμένο αλεύρι γίνει πολύ σφιχτό, προσθέστε λίγο - λίγο νερό, έως ότου δημιουργηθεί ιξώδης πυκνότητα. Καρυκεύετε με χυμό λεμονιού, αλάτι, πιπέρι και μοχοκάρυδο.

⇨ Βάλτε το κουνουπίδι σε ένα πυρέξ (περ. 14 εκ. διάμετρος) και περιχύνετε τη σάλτσα ομοιόμορφα εκεί πάνω.

⇨ Πασπαλίζετε με το τυρί και τα ψιλοκομμένα αμύγδαλα.

⇨ Τοποθετήστε το πυρέξ επάνω σε ένα ταψί ❽.

⇨ Ψήνετε το ογκρατέν περ. στους 200°C σε προθερμασμένο φούρνο σε επάνω και κάτω θέρμανση περ. για 20 λεπτά, στην κάτω σχάρα.

Πουγκάκια φύλλου με γέμιση σολομού

Συστατικά

- 1 συσκευασία φύλλο ζύμης (περ. 8 τεμάχια)
- 1 συσκευασία σολομό, καπνιστό σε φέτες (περ. 200 γρ.)
- 1 λεμόνι
- 1 κρεμμύδι
- 1 συσκευασία μαλακό τυρί (200 γρ.)

Φρέσκος άνηθος
Αλάτι και πιπέρι
1 κρόκος

Ετοιμασία:

⇨ Ξεχωρίστε τα φύλλα ζύμης μεταξύ τους και αφήστε τα εάν χρειάζεται να ξεπαγώσουν.

⇨ Αναμείξτε το μαλακό τυρί με αλάτι, πιπέρι και με το χυμό του λεμονιού.

⇨ Κόψτε τα κρεμμύδια σε μικρούς κύβους.

⇨ Βάλτε το ήμισυ του σολομού και τα κρεμμύδια στη μάζα του μαλακού τυριού και πολτοποιήστε τα όλα με ένα μίξερ χειρός.

⇨ Κόψτε τον υπόλοιπο σολομό σε λεπτές λωρίδες.

⇨ Προσθέστε το σολομό και τον άνηθο στη μάζα και αναμείξτε τα όλα.

⇨ Βάζετε από μια κουταλιά της σούπας από τη μάζα σε κάθε φύλλο και το διπλώνετε.

⇨ Επιστρώστε το πουγκί που φτιάχνετε με κρόκο αυγού.

⇨ Τοποθετήστε τα πουγκάκια επάνω στο ταψί ❽. Αφήστε επαρκή απόσταση ανάμεσα στα πουγκάκια, διότι το φύλλο ζύμης ανοίγει.
⇨ Ψήστε τα πουγκάκια φύλλου ζύμης στην κάτω σχάρα, περ. στους. 200° C κυκλοφορία αέρα σχεδόν για 25-30 λεπτά. Το φύλλο ζύμης πρέπει να αποκτήσει ελαφρύ καφέ χρώμα.

ⓘ *Η αναφερόμενη ποσότητα ζύμης επαρκεί για περισσότερα ταψιά* ❽.

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα συστατικά και τα στοιχεία ετοιμασίας είναι τιμές βάσης. Διορθώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις ατομικές σας εμπειρίες. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

Αλλαγή λυχνίας

⚠ Κίνδυνος!
Περιμένετε πάντα πρώτα έως ότου η συσκευή κρυώσει, προτού αλλάξετε τη λυχνία. Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων!

ⓘ Αλλάζετε τη λυχνία μόνο με μια του ίδιου τύπου (δείτε το Κεφάλαιο "Τεχνικές πληροφορίες").

⇨ Ανοίξτε τη γυάλινη θύρα ❻.
⇨ Περιστρέψτε τη γυάλινη επικάλυψη της λυχνίας που βρίσκεται στον εσωτερικό χώρο πίσω δεξιά.
⇨ Περιστρέψτε τη λυχνία προς τα έξω και τοποθετήστε τη νέα λυχνία.
⇨ Βιδώστε γερά τη γυάλινη επικάλυψη.

Καθαρισμός

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Τραβάτε πάντα το βύσμα από την πρίζα δικτύου πριν καθαρίσετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Κατά τον καθαρισμό ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

⚠ Προσοχή!
Μη χρησιμοποιείτε οικιακά καθαριστικά ή αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα, για να απομακρύνετε ακαθαρσίες. Έτσι μπορεί να καταστρέψετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ και τα ειδικά του εσωτερικά τοιχώματα.

⇨ Εάν ωστόσο κάποια φορά εμφανιστούν βρομιές, μπορείτε να καθαρίσετε τον αυτόματο φούρνο και γκριλ με ένα μαλακό πανί, το οποίο θα έχει εμποτιστεί με λίγο ήπιο σαπουνόνερο. Σε δυνατές ακαθαρσίες ή σε βρομιές που είναι καμμένες, τοποθετήστε ένα μουσκεμένο με σαπουνάδα πανί επάνω στις ακαθαρσίες. Περιμένετε έως ότου μαλακώσουν οι ακαθαρσίες και μετά απομακρύνετε τις!
⇨ Καθαρίζετε το ταψί ❽ και τις σχάρες ❼ σε σαπουνόνερο. Αφήνετε τις σκληρές βρομιές να μαλακώνουν. Ξεπλένετε τα υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Πριν χρησιμοποιήσετε πάλι τη συσκευή μετά τον καθαρισμό, πρέπει να είναι εντελώς στεγνή. Γι' αυτό μετά τον καθαρισμό αφήνετε τη θύρα της συσκευής ανοιχτή.

Τεχνικές πληροφορίες

Τάση δικτύου:	220 - 240 V ~/50 Hz
Ονομαστική ισχύς:	1380 W
Χωρητικότητα εσωτερικού χώρου:	15 λίτρα
Λυχνία:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Διόρθωση βλαβών

Σύμπτωμα	Πιθανή αιτία και διορθωτική ενέργεια
Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ δεν ζεσταίνει.	Ⓐ Ο χρονοδιακόπτης ❺ βρίσκεται στο OFF. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ❺ σε ένα χρόνο μεγαλύτερο από 0 λεπτά (OFF) . Ⓑ Μια ασφάλεια του σπιτιού είναι ελαττωματική. Ελέγξτε τις οικιακές ασφάλειες και αντικαταστήστε τις εάν απαιτείται. Ⓒ Η πρίζα δικτύου είναι ελαττωματική.Δοκιμάστε μια άλλη υποδοχή δικτύου. Ⓓ Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ είναι πιθανώς ελαττωματικός. Επιτρέψτε τον έλεγχο του αυτόματου φούρνου με γκριλ από ειδικό προσωπικό. Ⓔ Ο διακόπτης λειτουργίας ❸ βρίσκεται στη θέση OFF.
Απενεργο-οίηση του αυτόματου φούρνου δεν είναι δυνατή.	Ένα ηλεκτρονικό εξάρτημα είναι ελαττωματικό. Τραβήξτε το βύσμα από την υποδοχή δικτύου και παραδώστε τον αυτόματο φούρνο για έλεγχο από εξειδικευμένο προσωπικό.
Ο ανεμιστήρας για την κυκλο-φορία αέρα δε λειτουργεί.	Ⓐ Ο διακόπτης για την κυκλοφορία αέρα ❹ βρίσκεται στη θέση „O“. Θέστε το διακόπτη ηλεκτρικού για την κυκλ-οφορία αέρα στη θέση „-“. Ⓑ Ο αυτόματος φούρνος με γκριλ είναι πιθανώς ελαττωματικός. Επιτρέψτε τον έλεγχο του αυτόματου φούρνου με γκριλ από ειδικό προσωπικό.
Το γυαλί θύρας έχει σπάσει ή παρουσιάσει σπασίματα.	Επιτρέψτε την επισκευή του αυτόματου φούρνου με γκριλ από ειδικό προσωπικό.

Εάν ωστόσο μια ελαττωματική λειτουργία δεν διορθώνεται, παρακαλούμε απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα ή στον κατασκευαστή.

Απομάκρυνση

Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης.
Προσέχετε τις τρέχουσες ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας με έναν φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.

Εγγύηση & Σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Παρακαλούμε επικοινωνήστε τηλεφωνικά με την υπηρεσία σέρβις σε περίπτωση εγγύησης. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.
Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.
Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.
Ο χρόνος εγγύησης δεν επεκτείνεται μέσω της απόδοσης εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα τα οποία έχουν αντικατασταθεί ή επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες κατά την αγορά, ζημιές και ελλείψεις πρέπει να αναφέρονται αμέσως μετά την αποσυσκευασία, το αργότερο όμως δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Επισκευές που εμφανίζονται μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης χρεώνονται.

(GR) Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr
IAN 73486/73487

(CY) Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy
IAN 73486/73487

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise 52

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 53

Lieferumfang 53

Aufstellen 53

Beschreibung 54

Erste Inbetriebnahme 54

Ausschalten und transportieren 55

Ausschalten 55

Transportieren 55

Bedienen 55

Grillen und Backen 55

Grillen und Backen mit Umluft 56

Zubereitungstipps und Rezepte 57

Muffins 57

Hawaiitoast 57

Tiefgefrorene Pizza backen 57

Spritzgebäck 57

Brötchen 58

Baiser 58

Buttercroutons 58

Hackfleisch-Baguettes 59

Blumenkohl (überbacken) 59

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung 60

Leuchtmittel wechseln 60

Reinigen 60

Technische Daten 61

Fehlfunktionen beseitigen 61

Entsorgen 62

Garantie und Service 63

Importeur 63

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Grill- und Backautomat

Sicherheitshinweise

⚠ *Achtung! Gefahr!*

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie den defekten Grill- und Backautomat nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten gelangen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
- Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Grill- und Backautomat abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.

Achtung! Heiße Oberfläche.

Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse, während der Benutzung, da diese sehr heiß werden.
Verwenden Sie zum Öffnen der Glastür einen Topflappen o.ä., um Verbrennungen zu vermeiden!

- Lassen Sie den Grill- und Backautomaten nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn Sie Ihren Grill- und Backautomaten über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

Erläuterung der Sicherheitshinweise
In der Bedienungsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen:

⚠ *Gefahr!*
Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor möglichen Personenschäden.

⚠ *Achtung!*
Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

ⓘ *Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Grill- und Backautomatens.*

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Kompernaß übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

Die Verpackung beinhaltet
- den Grill- und Backautomaten
- ein Gitterrost
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Bedienungsanleitung

Aufstellen

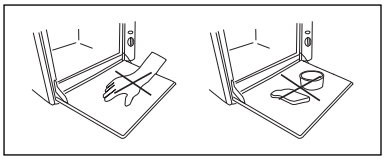
⇨ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

⚠ *Brandgefahr!*
Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Grill- und Backautomaten möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.

⚠ *Brandgefahr!*
Stellen Sie den Grill- und Backautomaten unbedingt auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

⚠ *Gefahr eines Stromschlags!*
Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

⚠ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.



Beschreibung

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Die Umluftfunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

Bedienelemente

❶ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs
❷ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der Temperatur von 100° C bis 230° C
❸ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze
❹ Kippschalter für Umluft
❺ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 – 60 min.
❻ Glastür mit Griff
❼ Gitterrost
❽ Backblech
❾ Griff für Gitterrost/Backblech

Erste Inbetriebnahme

⇨ Nehmen Sie den elektrischen Grill- und Backautomaten und alle Zubehörteile aus der Transportverpackung.

⚠ *Quetschgefahr!*

Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich sonst die Hand quetschen.

⇨ Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab.
⇨ Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.
⇨ Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Netzsteckdose (220 - 240 V~/50 Hz) in der Wand.
⇨ Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.
⇨ Wählen Sie mit dem Temperaturregler ❷ 230° C. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf Ober- und Unterhitze.
⇨ Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf 15 Minuten ein.

ⓘ *Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr ❺ einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr ❺ eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ❶.*

ⓘ *Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für genug Belüftung.*

⇨ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus).
⇨ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
⇨ Säubern Sie den Grill- und Backraum anschließend mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch und trocknen ihn ab.

Ausschalten und transportieren

Ausschalten

⇨ Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ und die Zeitschaltuhr ❺ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Transportieren

⇨ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten transportieren möchten, lassen Sie ihn zunächst abkühlen.

⇨ Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.

⇨ Wickeln Sie das Netzkabel um die Abspannhaken auf der Geräterückseite.

Bedienen

Grillen und Backen

⇨ Nehmen Sie den Gitterrost ❼ und das Backblech ❽ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ❽ mit Butter oder Öl.

⇨ Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ❷. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (230° C) wählen.
- Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ❸ zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza). Wenn Sie grillen möchten, drehen Sie den Funktionsschalter ❸ stets auf Oberhitze.
- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❺ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
- Schließen Sie die Glastür ❻.

⇨ Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost ❼ bzw. das Backblech ❽ und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

⚠ *Achtung!*

Legen Sie niemals Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter direkt auf den Boden des Backraumes! Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden! Legen Sie Lebensmittel, Schalen oder sonstige Behälter immer auf das Backblech ❽ oder den Gitterrost ❼.

ⓘ *Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost ❼ zubereiten, dann schieben Sie das Backblech ❽ in die unterste Schiene. So wird z.B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.*

ⓘ *Die gleichmäßigsten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Backblech ❽ bzw. den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene einschieben und die Umluft einstellen.*

⇨ Schließen Sie die Glastür ❻, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.

ⓘ *Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür ❻ nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.*

⇨ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❺ die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein.

Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

⇨ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 25 Minuten beträgt, stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr ❺ bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

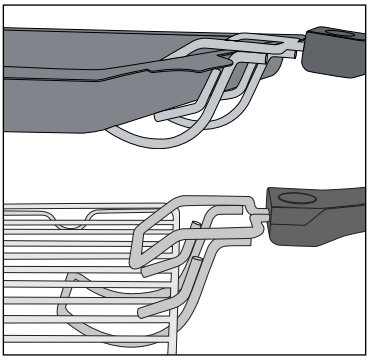
ⓘ *Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.*

⇨ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte ❶ erlischt.

ⓘ *Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr ❺ noch eine kurze Zeit weiterlaufen.*

⇨ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts ❼ bzw. Backblechs ❽ immer den mitgelieferten Griff ❾. Um den Gitterrost ❼ heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs ❾ von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech ❽ aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs ❾ am vorderen Rand des Backblechs ❽ eingehakt werden.



⇨ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

Grillen und Backen mit Umluft

Falls Sie mit Umluft backen oder grillen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Backraums verzichten. Das Gar- und Bräunungsergebnis ist bei Verwendung von Umluft gleichmäßiger.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

⇨ Drücken Sie auf den Kippschalter ❹ für die Umluft, bis er in Position „-“ einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet. Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

Zubereitungstipps und Rezepte

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen. Diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

ⓘ *Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.*

Muffins

Zutaten für vier Personen:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Tasse Milch
- 3 Esslöffel Zucker
- Salz
- für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:

⇨ Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.
⇨ Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.
⇨ Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.
⇨ Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und diese auf das Backblech ❽ stellen.
⇨ Das Backblech bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toast:

- 4 Scheiben Toast
- 1 – 2 Esslöffel Remoulade
- 120 g gekochter Schinken
- 1/2 Dose Ananas
- 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- Curry

Zubereitung:

⇨ Die Toastscheiben vortoasten.
⇨ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
⇨ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.
⇨ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.
⇨ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ❼ legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei ca. 180 °C, Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

⇨ Schieben Sie den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene des Grill- und Backraums.
⇨ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ❼.
⇨ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze und eingeschalteter Umluft ca. 20 Minuten.
⇨ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben.

Spritzgebäck

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

⇨ Die Butter schaumig schlagen.
⇨ Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
⇨ Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
⇨ Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
⇨ Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
⇨ Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
⇨ Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° C Ober- und Unterhitze, ca. 10–15 Minuten auf der mittleren Schiene, goldgelb backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

Brötchen

Zutaten:

- 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- gut 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Leinsamen
- 1 Ei
- 500 g Quark
- 1 Teelöffel Salz
- je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck ...

Zubereitung:

⇨ Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
⇨ Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
⇨ Bei ca. 180° C Oberhitze und Umluft ungefähr 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

Baiser

Zutaten:

- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:

⇨ Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
⇨ Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
⇨ Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
⇨ Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
⇨ Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
⇨ Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
⇨ Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Bachblech spritzen.
⇨ Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
⇨ Das Baiser auf der mittleren Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Buttercroutons

Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 EL Butter

Zubereitung:

⇨ Schneiden Sie das Toastbrot in kleine Würfel.
⇨ Schmelzen Sie die Butter bei sanfter Hitze in einem Topf und mischen Sie das Toastbrot unter.
⇨ Legen Sie ein Backblech ❽ mit Backpapier aus und verteilen Sie die Toastbrot-Würfel gleichmäßig darauf.

⇨ Backen Sie die Toastbrot-Würfel bei ca. 150 °C (Umluft) auf er mittleren Schiene, bis Sie goldbraun sind (ca. 15 - 20 Minuten).

ⓘ *Sie können auch Kräuter- oder Knoblauchbutter anstatt der normalen Butter verwenden. Die Backzeit verringert sich dann u ca. 5 Minuten.*

Hackfleisch-Baguettes

Zutaten:

- 2 Baguette-Brötchen
- 250 g Hackfleisch (halb und halb)
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 2 EL Tomatenmark
- 40 g geriebenen Parmesan
- 4 Scheiben Käse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

⇨ Schneiden Sie die Baguettes auf und höhlen Sie sie aus.

⇨ Vermengen Sie das Gehackte, das Tomatenmark, die Zwiebel, den Parmesan, etwas Salz und etwas Pfeffer.

⇨ Formen Sie das Hackfleisch zu 4 gleich großen, möglichst flachen, Frikadellen und legen Sie sie auf die Baguette-Hälften.

⇨ Schneiden Sie die Tomate in Scheiben und verteilen Sie sie auf den Baguettes.

⇨ Verteilen Sie den Käse auf den Baguettes.

⇨ Legen Sie die Baguettes auf ein Backblech ❽ und backen Sie sie bei ca. 225 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

ⓘ *Sie können die Gehacktes-Masse auch mit Basilikum, Chili oder anderen Gewürzen abschmecken.*

Blumenkohl (überbacken)

Zutaten:

- 1/2 Kopf Blumenkohl (ca. 250 g)
- 3 Zitronenscheiben
- 1 EL Butter
- 1 gehäufter TL Mehl
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Mandelstifte
- 2 EL Gratinkäse (gerieben)
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

⇨ Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und waschen Sie diese.

⇨ Garen Sie den Blumenkohl mit den Zitronenscheiben in kochendem Salzwasser für 8-10 Minuten, so dass der Blumenkohl bissfest ist. Fangen Sie beim Abgießen ca. 150 ml des Kochwassers auf.

⇨ Lassen Sie in einem Topf die Butter schmelzen und schwitzen Sie das Mehl unter ständigem Rühren ca. 1 Minute an.
Gießen Sie unter ständigem Rühren das Kochwasser des Blumenkohls hinzu und lassen Sie es ca. 2 Minuten kochen. Wird die Mehlschwitze zu fest, geben Sie nach und nach noch etwas Wasser hinzu, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

⇨ Geben Sie den Blumenkohl in eine Auflaufform (ca. 14 cm Durchmesser) und gießen Sie die Sauce gleichmäßig darüber.

⇨ Streuen Sie den Käse und die Mandelstifte darüber.

⇨ Stellen Sie die Auflaufform auf ein Backblech ❽.

⇨ Überbacken Sie den Auflauf bei ca. 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten auf der unteren Schiene.

Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung

Zutaten:

- 1 Pck. Blätterteigplatten (ca. 8 Stück)
- 1 Pck. Lachs, geräuchert, in Scheiben (ca. 200 g)
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Frischkäse (200 g)
  frischer Dill
  Salz und Pfeffer
  1 Eigelb

Zubereitung:

⇨ Nehmen Sie die Blätterteigplatten auseinander und lassen Sie sie gegebenenfalls auftauen.
⇨ Vermischen Sie den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitrone.
⇨ Schneiden Sie die Zwiebel in feine Würfel.
⇨ Geben Sie die Hälfte des Lachses und die Zwiebeln zu der Frischkäsemasse und pürieren Sie alles grob mit einem Stabmixer.
⇨ Schneiden Sie den restlichen Lachs in feine Streifen.
⇨ Geben Sie den Lachs und den Dill zu der Masse hinzu und vermischen Sie alles.
⇨ Geben Sie je einen Esslöffel mit der Masse auf eine Blätterteigplatte und klappen Sie diese zusammen.
⇨ Bestreichen Sie die entstandene Tasche mit Eigelb.
⇨ Legen Sie die Blätterteigtaschen auf das Backblech ❽. Lassen Sie genügend Abstand zwischen den einzelnen Taschen, da der Blätterteig auf geht.
⇨ Die Blätterteigtaschen auf der unteren Schiene bei ca. 200° C Umluft ca. 25-30 Minuten backen lassen. Der Blätterteig sollte sich leicht braun färben.

ⓘ *Die angegebene Menge reicht für mehrere Backbleche ❽.*

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Leuchtmittel wechseln

⚠ *Gefahr!*

Warten Sie immer erst, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie das Leuchtmittel wechseln. Ansonsten besteht die Gefahr von Verbrennungen!

ⓘ *Wechseln Sie das Leuchtmittel nur durch ein Leuchtmittel gleichen Typs aus (siehe Kapitel "Technische Daten").*

⇨ Öffnen Sie die Glastür ❻.
⇨ Drehen Sie die im Innenraum hinten rechts befindliche Glasabdeckung des Leuchtmittels ab.
⇨ Drehen Sie das Leuchtmittel heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
⇨ Schrauben Sie die Glasabdeckung handfest auf.

Reinigen

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Grill- und Backautomaten reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

⚠ *Achtung!*

Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Grill- und Backautomat und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

⇨ Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Grill- und Backautomaten mit einem weichen Tuch, das leicht mit einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder eingebranntem Schmutz, legen Sie ein mit milder Seifenlauge getränktes Tuch auf die Verschmutzung. Warten Sie, bis die Verschmutzung aufgeweicht ist und entfernen Sie sie dann!

⇨ Reinigen Sie das Backblech ❽ und den Gitterrost ❼ in einer Spülmittellauge. Hartnäckige Verschmutzungen lassen Sie einweichen. Spülen Sie die Spülmittelreste mit klarem Wasser ab.

⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V~/50 Hz
Nennleistung:	1380 W
Innenraumvolumen:	15 Liter
Leuchtmittel:	240 V, 15 W, E 14, 300°C

Fehlfunktionen beseitigen

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Grill- und Backautomat heizt nicht auf.	Ⓐ Die Zeitschaltuhr ❺ steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein. Ⓑ Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls. Ⓒ Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus. Ⓓ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen. Ⓔ Der Funktionsschalter ❸ befindet sich auf der Position OFF.
Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich.	Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.

Symptom	Mögliche Ursache und Abhilfe
Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht.	Ⓐ Der Schalter für die Umluft ❹ steht in der Position „O“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „-“. Ⓑ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.
Das Türglas ist gebrochen oder weist Risse auf.	Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal reparieren.

Sollte sich eine Fehlfunktion trotzdem nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Hersteller.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 73486/73487

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 73486/73487

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 73486/73487

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com